SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Câmpus Erechim

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2012

OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA ATENDER OS LABORATÓRIOS DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DO IFRS – CÂMPUS ERECHIM (SRP)

PROCESSO N.º 23363.000186.2012-25

DATA DE ABERTURA: 09/10/2012 às 08:30 h
LOCAL: www.comprasnet.gov.br – **UASG 158325**
FONE/FAX: (054) 3321 7525 - E-mail: licitacao@erechim.ifrs.edu.br

A empresa interessada na participação do Pregão nº 02/2012 deverá preencher as informações solicitadas neste formulário, e remetê-lo para o IFRS via e-mail licitacao@erechim.ifrs.edu.br ou fax (054) 33217525, **caso contrário o Pregoeiro exime-se da obrigação de comunicar diretamente ao interessado, possíveis alterações no Edital, bem como de esclarecimentos posteriores.**

TERMO DE RETIRADA DO EDITAL - PREGÃO Nº 02/2012 – SRP

EMPRESA: ____

ENDEREÇO:____

CNPJ DA EMPRESA: _____________________________________

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA: ________________________________

TELEFONE: ____________________

FAX: _________________________

E-MAIL:____

Erechim, ________de _____________ de 2012

OBS.: É DISPENSADO O ENVIO DESTE QUANDO O DOWNLOAD DO EDITAL FOR REALIZADO PELO SITE COMPRASNET.

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2012

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA ATENDER OS LABORATÓRIOS DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DO IFRS – CÂMPUS ERECHIM (SRP)

PROCESSO N.º 23363.000186.2012-25

O Diretor Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Câmpus Erechim, no uso de suas atribuições, torna público para conhecimentos dos interessados, que será realizada, por meio de seus (a) pregoeiros (a), designados pela portaria n.º 131 de 24 de julho de 2012, publicada no DOU em 26 de julho de 2012, a licitação **na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço por Item**, para **REGISTRO DE PREÇOS para Aquisição de equipamentos para atender os laboratórios do curso técnico em alimentos do IFRS – Câmpus Erechim**, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei n.º 10.520/2002, do Decreto n.º 5.450/2005, do Decreto nº 3.931/2001, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2012, e suas alterações, da IN 01/2010, da Lei Complementar n.º 123/2006, do Decreto n.º 6.204/2007, da Lei n.º 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666/1993 e suas alterações e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

1.1. Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado, far-se-á abertura da Sessão Pública do Pregão, por meio de sistema eletrônico:

Data: 09/10/2012
Horário de Brasília: 08:30 h
Endereço eletrônico: www.comprasnet.gov.br - **UG 158325**

1.2. As propostas deverão ser encaminhadas através do endereço eletrônico até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

2. DO OBJETO

2.1 A presente licitação tem por objeto o registro de preços para **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA ATENDER OS LABORATÓRIOS DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DO IFRS – CÂMPUS ERECHIM,** pelo sistema registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste

Edital e Anexo I, que passa a fazer parte integrante deste edital, independente de transcrição.

2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência – Anexo I, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2.3. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, "SIASG" OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.
2.4. Constituem anexos a este edital, dele fazendo parte integrante:
Anexo I: Termo de Referência
Anexo II: Modelo de Proposta de Preços
Anexo III: Minuta da Ata de Registro de Preços

3. DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3.1. A Licitante que pretender obter esclarecimentos sobre o Edital e seu Anexo deverá solicitá-los por escrito, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no e-mail licitacao@erechim.ifrs.edu.br.

3.2. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo (a) Pregoeiro (a) através do site www.comprasnet.gov.br, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo (a) Pregoeiro (a).

3.3. Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do ato convocatório do Pregão, na forma eletrônica, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, conforme o disposto no Artigo 18 do Decreto n.º 5.450 de 31 de maio de 2005.

3.4. Caberá ao (a) Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

3.5. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório será definida e publicada nova data para a realização do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10 e suas alterações.

4.2. Não poderão participar desta licitação:

4.2.1. Entidades empresariais proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. Entidades empresariais declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o órgão ou a entidade responsável por esta licitação, conforme art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.3. Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Os licitantes interessados em participar do certame deverão providenciar, previamente, o seu credenciamento no portal www.comprasnet.gov.br.

5.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

5.2.1. O credenciamento da licitante bem como a sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

5.3. As empresas não credenciadas no SICAF, e que tiverem interesse em participar do presente Pregão, deverão providenciar o seu credenciamento (nível I) no site www.comprasnet.gov.br e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública.

5.3.1. A efetivação de cada nível só será realizada quando houver a validação pela Unidade Cadastradora dos documentos comprobatórios, relacionados no Manual do SICAF, disponível no Comprasnet.

5.3.2. O login e senha fornecidos não permitem a participação no Pregão Eletrônico, caso não ocorra a efetivação do registro cadastral, conforme disposto no parágrafo anterior, no mínimo no nível Credenciamento.

5.3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema – Ministério do Orçamento, Planejamento e Gestão – implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico - § 6º, Art. 3º do Decreto n.º 5.450, de 31/05/2005.

5.3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não

cabendo ao provedor do sistema ou ao IFRS a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. As propostas deverão ser formuladas de acordo com as especificações contidas no formulário do Termo de Referência (Anexo I) e enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através do endereço www.comprasnet.gov.br.

6.1.1. O envio da proposta será efetuado pela utilização de chave de acesso e senha privativa do licitante, desde o momento da publicação do Edital no Diário Oficial da União, até a data e hora marcadas para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.1.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Instituição responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.3. Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.4. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas neste. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.4.1. Valor unitário;

6.4.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

6.4.3. Deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

6.4.4. Marca;

6.4.5. Fabricante;

6.4.6. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.4.7. Não serão aceitas somente expressões do tipo "conforme edital, atende o edital, conforme modelo", entre outros.

6.5. A descrição do objeto no termo de referência serve para a Licitante conhecer as características mínimas e / ou máximas do material ou equipamento que ela deve oferecer. **Portanto, recomenda-se que sejam colocadas as informações técnicas "de catálogo" do objeto (observando se estão de acordo com o solicitado no termo de referência) e que seja evitada a simples cópia da descrição contida neste termo.**

6.6. Se o serviço possuir qualquer característica distinta, esta deverá ser consignada na proposta, para efeito de avaliação, sob pena de ser-lhe exigido, no momento da entrega, exatamente o serviço solicitado no Edital;

6.7. Nos preços propostos e nos lances que oferecer deverão, estar inclusos todos os custos referentes ao objeto desta Licitação tais como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado;

6.8. O fornecedor que enviar proposta para **os itens agrupados, quando previstos, deverá cotar obrigatoriamente todos os itens do grupo,** como condição de participação.

6.9. Não se admitirá proposta que apresente valor simbólico ou irrisório, de valor zero, excessivo ou manifestamente inexequível. Os preços ofertados tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

6.10. Os valores constantes no Anexo I correspondem aos preços máximos que a administração se propõe a pagar, em conformidade com o inciso III, do artigo 9º, do Decreto n.º 3.931/2001. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional.

6.11. **O prazo da validade das propostas será de no mínimo 60 (sessenta) dias**, iniciando-se sua contagem na data da realização desta licitação, salvo se na mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo, para assinatura da Ata de Registro de Preços. A Ata será publicada no Diário Oficial da União e os **preços registrados terão validade de 12 (doze) meses**.

6.12. Os produtos e ou serviços serão substituídos, sem ônus para a Entidade de Licitação caso não estejam de acordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos.

6.13. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

6.13.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

6.13.2. A assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

6.13.3. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

6.13.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

6.13.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

6.13.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

6.14. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital (art. 21, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005).

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FASE COMPETITIVA

7.1. A partir do horário estabelecido no preâmbulo, e de conformidade com o estabelecido neste Edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas recebidas, conforme item 6 – Proposta de preços e de acordo com o Decreto nº. 5.450 de 2005.

7.2. O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

7.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.5. Após a análise das propostas, será iniciada a etapa competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados sobre o recebimento dos lances e do valor consignado no registro.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. Os lances deverão ser ofertados para o valor unitário do item, com no máximo duas casas decimais após a vírgula.

7.9. Para os itens que formam grupo, a classificação final será feita pelo valor global, no entanto, a disputa será por item. A cada lance ofertado (por item), o Sistema atualizará automaticamente o valor global do grupo sagrando-se vencedora a empresa que ofertar o menor valor global do grupo.

7.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro pelo sistema.

7.10.1. Durante o transcurso da Sessão Pública, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação dos detentores dos lances.

7.10.2. No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.10.3. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7.11. A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada por decisão do (a) Pregoeiro (a).

7.12. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.14. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.

7.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira

colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18. Caso não se ofertem lances e sejam identificadas propostas de preços idênticos de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedades cooperativas empatadas na faixa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor cotado pela primeira colocada, e permanecendo o empate até o encerramento do item, o sistema fará sorteio eletrônico entre tais fornecedores, definindo e convocando automaticamente o vencedor para o encaminhamento da oferta final de desempate.

7.19. Havendo êxito no procedimento de desempate, o sistema disponibilizará a nova classificação de fornecedores para fins de aceitação do valor ofertado. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, ou ainda não existindo microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa participante, prevalecerá a classificação inicial.

7.20. O disposto no subitem 7.15. somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar para fim de aceitação.

8.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante classificado em primeiro lugar para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema ("enviar anexo") dos seguintes documentos:

8.2.1. Especificação técnica detalhada, que atenda ao solicitado para o item no edital, atentando às mesmas observações do item 6.5.

8.2.2. Documentação técnica do produto, contendo, no mínimo: identificação do fornecedor e especificações técnicas do item, comprovadas através de documentação do fabricante, através de catálogos, folders ou manuais, com imagem do material ofertado (quando for o caso), que contenham as características em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando a marca, o modelo, tipo, voltagem (quando for o caso) procedência e garantia (quando for o caso), além de outras informações pertinentes. Serão aceitos também documentos extraídos de consulta realizada pela Internet na página oficial do fabricante. Neste caso, deverá ser indicado o endereço eletrônico do fabricante, com menção à página onde consta a informação apresentada.

8.2.3. Proposta Comercial (vide modelo no Anexo II), devidamente preenchida de acordo com o último lance ofertado ou valor negociado via chat com o pregoeiro,

contendo também a especificação técnica detalhada, que atenda ao solicitado para o item no Edital.

8.3. Neste caso, o Sistema encaminhará, via chat, mensagem de convocação do anexo de proposta. Nesse momento, o fornecedor convocado deverá encaminhar os arquivos anexos, por meio do link “Anexar”. A partir deste momento, o fornecedor deverá enviar os anexos pelo sistema o mais breve possível. O pregoeiro a qualquer momento poderá estipular um prazo, não inferior a 60 minutos, o qual será comunicado a todos via *chat*. Expirado tal prazo, o pregoeiro desclassificará este fornecedor e convocará o próximo classificado, se houver.

8.4. O Sistema encaminhará, via chat, mensagem de convocação disponibilizando-a a todos, inclusive para a sociedade.

8.5. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo Pregoeiro. A função de enviar Anexo do fornecedor desaparecerá quando o (a) Pregoeiro (a) clicar no botão “Encerrar Convocação”. Os Anexos deverão ser enviados em arquivo específico tipo “.doc”, .odt ou .pdf, e compactados quando for mais de 01 (um) arquivo (.zip).

8.6. Na análise de propostas, o Pregoeiro poderá solicitar amostras, caso julgue necessário, com o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado ao solicitado em edital.

8.7. Caso sejam solicitadas AMOSTRAS, as mesmas deverão ser enviadas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, para o endereço constante neste edital.

8.8. Os servidores do Setor de Licitações juntamente com o Setor Técnico Requisitante do produto procederão a análise da amostra em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, adotando os seguintes critérios:
a) análise visual do material
b) espessura do material (quando aplicar)
c) resistência do material (quando aplicar)
d) capacidade técnica (quando se aplicar)

8.9. Durante a análise dos materiais, os técnicos do IFRS poderão adotar novos critérios conforme a necessidade do momento.

8.10. A Administração poderá fazer testes com esta amostra para verificar a qualidade do produto apresentado de acordo com o Termo de Referência. Se o item for material de consumo, a Administração fará uso deste material para testes. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta. Caso a proposta seja aceita, a amostra ficará retida no IFRS comparação de qualidade com as demais unidades a serem adquiridas.

8.11. Após o vencimento da ata, ou se a proposta não for aceita, a amostra ficará à disposição para que a Licitante retire pessoalmente a amostra em até 30 (trinta) dias. Não sendo a amostra procurada no prazo previsto, ela será integrada ao patrimônio/almoxarifado ou será descartada.

8.12. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **menor preço por item**, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

8.13. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

8.14. O Pregoeiro não poderá aceitar propostas acima do preço máximo estimado (Anexo I). Isso ocorrendo, serão feitas negociações com o fornecedor que ofereceu a melhor proposta. Não obtendo êxito, verificará com os fornecedores subsequentes a possibilidade de o valor da proposta ficar igual ou abaixo do estimado pela administração. Não logrando êxito, o Pregoeiro cancelará o item.

8.15. As negociações serão realizadas por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.16. Será desclassificada a proposta vencedora com valores superiores aos preços máximos fixados no Termo de Referência, se frustrada a tentativa de negociação, ou que apresentar preços manifestadamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os do mercado.

8.17. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências editalícias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

8.18. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública do Pregão constarão de Ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade, previstas na legislação pertinente.

9. DA HABILITAÇÃO DOS LICITANTES

9.1. Para habilitação dos licitantes será exigida a documentação relativa à:

I. Habilitação jurídica;

II. Qualificação Econômico-Financeira;

III. Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, o sistema de Seguridade Social - INSS e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV. Regularidade fiscal perante as Fazendas Estaduais e Municipais;

V. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas conforme a Lei nº 12.440/2011.;

VI. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição;

VII. Declaração de fato superveniente, atestando a inexistência de circunstâncias;

VIII. Declaração de que a empresa licitante conhece e concorda com as condições estabelecidas no edital e que atende aos requisitos de habilitação.

IX. Declaração de elaboração independente de proposta;

X. No mínimo um atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando CNPJ, nome, cargo, assinatura do responsável pela informação que comprove a aptidão do proponente para o fornecimento de equipamentos com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser impresso em folha timbrada e conter o CNPJ, nome, cargo, assinatura do responsável pela informação e carimbo da empresa. No atestado deve constar também se foram cumpridos os prazos de execução, e a qualidade do mesmo, sem fatos que desabonem sua conduta, além de estar assinado e datado.

9.2. A documentação relativa aos incisos I, II e III e IV, do subitem 9.1., será verificada "on line" no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

9.3. Para atender ao disposto no inciso V, do item 9.1., o licitante deverá apresentar a certidão negativa, enviando como anexo, via fax ou e-mail imediatamente após solicitação e convocação do pregoeiro.

9.4. Para atender ao disposto nos incisos VI, VII, VIII e IX do subitem 9.1., o licitante deverá enviar na forma eletrônica as declarações no momento do cadastro da proposta no site www.comprasnet.gov.br. As mesmas serão dispensadas de apresentação, via fax, e-mail ou correio, tendo em vista que são disponibilizadas ao pregoeiro, através do sistema, no momento da habilitação, salvo modificações no Sistema e/ou solicitações que se fizerem necessárias.

9.5. Caso não seja possível a consulta diretamente junto aos órgãos oficiais, as comprovações poderão dar-se mediante encaminhamento, pela empresa, da documentação através do fax constante neste edital, no prazo solicitado pelo Pregoeiro, do comunicado via chat. O Pregoeiro poderá solicitar que a referida documentação também seja enviada via correio ao endereço indicado.

9.6. A Comprovação da boa situação financeira da licitante, aferida com base nos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e liquidez Corrente (LC) serão analisadas automaticamente pelo SICAF devendo apresentar resultados maiores que um (>1).

9.6.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a um em qualquer dos índices referidos no subitem 9.6, deverão comprovar o capital mínimo de 10% do valor estimado da licitação, de acordo com os §§ 2º e 3º, do artigo 31, da Lei nº 8.666/93;

9.7. Para atender ao disposto no inciso X, do item 9.1., o licitante deverá enviar como anexo, via fax ou email imediatamente após solicitação e convocação do pregoeiro no sistema eletrônico COMPRASNET.

9.8. Ao fornecedor inscrito no SICAF, cuja documentação de habilitação relativa à regularidade fiscal e trabalhista e à qualificação econômico-financeira encontrar-se vencida, no referido Sistema, será facultada a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro.

9.9. Os licitantes classificados que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento – Nível I exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010 e suas alterações, deverão apresentar a documentação abaixo, via Comprasnet mediante convocação do pregoeiro, ou via fax ou e-mail divulgado neste edital, nas seguintes condições:

9.9.1. Habilitação Jurídica (Art. 28 da Lei nº 8.666/93):

"I- Cédula de identidade;

I- Registro comercial, no caso de empresa individual;

III- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

IV- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

V- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir."

a) O estatuto social das sociedades por ações deve estar acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, conforme Lei nº 6.404, de 1976. Para ser considerado em vigor, deve observar as exigências previstas em lei, dentre as quais:

I – registro na junta comercial;

II – publicação na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, conforme o lugar em que esteja situada a sede da companhia e;

III – publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que está situada a sede da companhia.

9.9.2. Regularidade fiscal e trabalhista (Art. 29 da Lei nº 8.666/93)

"I-prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

II-prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III-prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IV-prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

V – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da

Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº *5.452, de 1º de maio de 1943*. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011 (Vigência)*"*

a) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.9.3. Qualificação técnica (Art. 30 da Lei nº 8.666/93) - Os documentos referentes a qualificação técnica estão listados no item 9.1: X.

9.9.4. Qualificação econômico-financeira (Art. 31 da Lei nº 8666/93):

*"I-**balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, já exigíveis e apresentados **na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;*

*II-**certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física", com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias, quando não houver prazo de validade expresso no documento.*

"III–(...)

§1º A exigência de índices limitar-se-á à demonstração da capacidade financeira do licitante com vistas aos compromissos que terá que assumir caso lhe seja adjudicado o contrato, vedada a exigência de valores mínimos de faturamento anterior, índices de rentabilidade ou lucratividade. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994).

§2º (...)

§3º O capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido a que se refere o parágrafo anterior não poderá exceder a 10% (dez por cento)do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

§4º Poderá ser exigida, ainda, a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira, calculada esta em função do patrimônio líquido atualizado e sua capacidade de rotação.

*§5º **A comprovação de boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no edital** e devidamente justificados no processo administrativo da licitação que tenha dado início ao certame licitatório, vedada a exigência de índices e valores não usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da licitação.* (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)*".*

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
LG=---
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total
SG=---
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante
LC=---
Passivo Circulante

9.9.4.1. As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao Balanço atualizado.

9.9.4.2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do Balanço de Abertura ou cópia do Livro Diário contendo o Balanço de Abertura, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento

9.9.5. Ainda, de acordo com o disposto na IN 02 de 11/10/2010:

> *Art. 19.* ***O balanço patrimonial apresentado pelo empresário ou sociedade empresária, para fins de habilitação no SICAF, deve ser registrado na Junta Comercial.*** *(Alterado pela Instrução Normativa nº 1, de 10 de fevereiro de 2012).*
>
> *§ 1º A Administração poderá exigir, para confrontação com o balanço patrimonial as informações prestadas pelo interessado à Receita Federal do Brasil. (Alterado pela Instrução Normativa nº 1, de 10 de fevereiro de 2012).*
>
> *§ 2º As pessoas jurídicas, não previstas no caput deste artigo, deverão apresentar o balanço patrimonial com assinatura de seu representante legal e do contador responsável, em cópia autenticada ou via original. (Alterado pela Instrução Normativa nº 1, de 10 de fevereiro de 2012).*

9.9.6. Fica esclarecido que o não encaminhamento via “fax” ou e-mail dos documentos atualizados relativos à regularidade jurídica, fiscal e econômico-financeira imediatamente após o julgamento dos preços ofertados nas propostas e lances significará que a licitante optou por demonstrar tal regularidade por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

9.10. Se os demais documentos de habilitação não estiverem completos e corretos ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado, devendo instruir o processo com vistas a possíveis penalidades.

9.11. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.12. Para fins de habilitação, a verificação pelo IFRS, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

10. DOS DOCUMENTOS DAS ME/EPPS

10.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta última apresente alguma restrição. Ressaltamos que a habilitação no nível II (qualificação econômico-financeira do SICAF), requer a apresentação do balanço patrimonial, por se tratar de Sistema de Registro de Preços. (diferentemente do exposto no art. 3º do Decreto nº 6.204/2007, para bens para pronta entrega).

10.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

10.3. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e artigo 7º da lei 10.520 de 17.07.2002, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

10.4. Os documentos deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada no prazo de 72 horas, após o encerramento da sessão, para o seguinte endereço:

IFRS – Câmpus Erechim A/C Setor de Compras Pregão Eletrônico 02/2012 Rua Domingos Zanella, 104 – Bairro Três Vendas CEP 99.700-000 – Erechim - RS

10.5. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o (a) Pregoeiro (a) autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.4. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6. Os autos do processo permanecerão com vista aos interessados no endereço constante neste Edital. **Não serão enviadas cópias de documentos por meio eletrônico ou via fax**.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.1. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

13.1. Homologada a licitação, o registro de preços será formalizado através da Ata de Registro de Preços na forma da minuta constante do Anexo III e nas condições previstas neste Edital, com o objetivo de registrar formalmente proposta de preços para futuros fornecimentos dos produtos objeto deste Pregão, com compromisso obrigacional por parte das empresas beneficiárias, e sem obrigar que sejam efetivadas pela Administração as aquisições que dele poderão advir, conforme Art. 1º e Art. 7º do Decreto nº 3.931/01.

13.2. A Ata de Registro de Preços estará integralmente vinculada ao presente Edital, inclusive a seus demais Anexos, em todas as suas cláusulas, e às Propostas recebidas e homologadas por ocasião da sessão pública do certame, independentemente de transcrição, bem como obedecerá, na íntegra, ao Decreto nº 3.931/01, à Lei 8.666/93 e a toda a legislação pertinente.

13.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir do cumprimento dos requisitos de publicidade oficial, e estará integralmente condicionada às cláusulas deste Edital, independentemente de transcrição.

13.4. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções a ele previstas neste Edital, o IFRS registrará os demais licitantes, na ordem de classificação.

13.5. A Ata de Registro de Preço poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações.

14. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

14.1. Durante a vigência da ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, devidamente comprovada, ou quando os preços praticados no mercado sofrerem redução.

14.1.1. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

14.2. A beneficiária, quando for o caso previsto acima, deverá formular à administração requerimento para a revisão comprovando a ocorrência do fato.

14.3. A comprovação será feita por meio de documentos, tais como: lista de preço de fabricante, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da Proposta e do momento do pedido da revisão.

14.4. Junto com o requerimento a beneficiária deverá apresentar planilhas de custos comparativas entre a data de formulação da Proposta e do momento do pedido de revisão, evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.

14.5. A administração, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, procederá à revisão dos valores pactuados.

14.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pelo IFRS para alteração, por aditamento, dos valores registrados na Ata, mantendo o mesmo objeto cotado, na qualidade e nas especificações indicadas na Proposta

14.7. As alterações decorrentes da revisão dos preços serão publicadas no Diário Oficial da União.

14.8. Na hipótese da beneficiária não efetuar a adequação dos preços aos de mercado, o Órgão Gerenciador, a seu critério poderá cancelar, total ou parcialmente, a Ata de Registro de Preços.

14.9. O Órgão Gerenciador poderá, desde que seja conveniente aos interesses da Administração, cancelar, total ou parcialmente, a Ata de Registro de Preços*,* sem que com isso, a beneficiária tenha direito a interpor recursos, ou a indenizações.

15. DOS USUÁRIOS

15.1. Nos termos do Parágrafo 3º, art. 8º do Decreto nº 3.931/01, durante a vigência, poderão utilizar-se das Atas de Registro de Preços decorrentes deste certame, as entidades usuárias do serviço relacionado no Anexo I do Edital e que não tenha participado do certame licitatório, respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/93, nos Decretos n.º 3.931/01 e nº 4.342/02.

15.2. Os órgãos usuários não serão obrigados a comprar os materiais registrados dos fornecedores constantes da Ata de Registro de Preços, podendo valer-se de outros meios legais para adquiri-los, observado o disposto no subitem 16.3 deste Edital.

15.3. É assegurada aos fornecedores constantes da Ata de Registro de Preços a preferência de fornecimento, quando, na hipótese de que trata o subitem 16.2, do processo específico para compra, resultar preço igual ou superior ao registrado.

16. DO CANCELAMENTO

16.1. O cancelamento automático da Ata de Registro de Preços ocorrerá:

16.1.1. Por decurso de prazo de vigência;

16.1.2. Quando não restarem fornecedores registrados; ou

16.1.3. Por iniciativa da administração, quando caracterizado o interesse público.

16.2. O fornecedor terá seu registro na Ata de Registro de Preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses;

I - A pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir com as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

II – Pela Administração, unilateralmente, quando:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
b) perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;
c) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
d) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;
e) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.
f) por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

16.3. O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas da presente licitação correrão à conta dos recursos consignados em dotação orçamentária própria, prevista no Orçamento da União.

17.2. Ressaltando-se que, à época da efetivação da aquisições que poderão advir deste processo licitatório, os recursos orçamentário correspondentes correrão às custas de cada Unidade Gestora solicitante ou decorrentes de Termo de Cooperação específico.

18. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

18.1. O IFRS – Câmpus Erechim será o órgão responsável pelo controle e administração da Ata de Registro de Preço decorrente desta licitação, e indicará, sempre que solicitada pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, o fornecedor para o qual será emitido o pedido de compra.

18.2. As aquisições/contratações dos itens constantes do presente Registro de Preços ocorrerão de acordo com as necessidades e conveniências do IFRS – Câmpus Erechim, e desde que exista o respectivo crédito orçamentário, mediante a emissão de Nota de Empenho.

18.3. Quando o vencedor da licitação recusar-se a cumprir o empenho, prazo e condições estabelecidas no ato convocatório da licitação, o IFRS – Câmpus Erechim, poderá convocar outro licitante, segundo a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos habilitatórios e feita à negociação, assinar o contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais.

18.4. Quando o pedido de compra for emitido por órgão que não tenha participado do certame licitatório, será da inteira responsabilidade e iniciativa desse todos os atos de administração junto aos fornecedores.

18.5. Considerando que cada Nota de Empenho será de execução imediata, será dispensada a celebração instrumento específico de contrato, na forma do disposto no § 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.

18.6. O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante a confirmação de recebimento da nota de empenho, pelo fornecedor.

18.7. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

18.8. Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 5 (cinco) dias, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

18.9. O fornecedor ficará obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital e seus anexos.

18.10. Quanto aos itens que exigem garantia, a mesma será contada a partir da data do recebimento definitivo do produto e após a entrega técnica, quando houver, conforme os prazos especificados no Termo de Referência- Anexo I.

19. ACRÉSCIMOS DE QUANTITATIVOS

19.1. O IFRS – Câmpus Erechim poderá adquirir quantitativos superiores àqueles registrados para cada item, limitado a 25 % (vinte e cinco por cento) do total estimado para o item.

19.2. Na hipótese prevista no item anterior, a aquisição se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

20. DA ENTREGA

20.1. Os produtos deverão ser entregues no Almoxarifado do Câmpus - Erechim, no endereço constante no Anexo I e conforme Nota de Empenho, sendo recebidos/conferidos pelo responsável pelo almoxarifado, no horário de expediente, devendo o fornecedor ou o transportador por ele contratado certificar-se antecipadamente quanto a feriados locais ou alterações nos horários de expediente.

20.1.1. Fica a cargo do fornecedor ou transportador por ele contratado a descarga e movimentação do equipamento ou material do veículo até o local designado pelo servidor responsável pelo recebimento.

20.2. O (s) material (is) será (ão) ser aceito (s), da seguinte forma:

a) Provisoriamente, pelo Almoxarifado, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes no Termo de Referência.

b) Definitivamente, em até 10 (dez) dias após verificação de qualidade e quantidade dos materiais e consequente aceitação pelo setor técnico requisitante e pelo responsável do Almoxarifado ou após a entrega técnica, instalação ou treinamento, quando for o caso. Os produtos deverão estar de acordo com as especificações constantes no Termo de referência e com a amostra apresentada no momento da aceitação da proposta (quando exigida). Estando em conformidade com o contrato/empenho, será feita a atestação com a declaração e assinatura do responsável no verso da nota fiscal/fatura ou documento equivalente. A atestação caberá ao servidor ou fiscal previamente designada pela Administração para esse fim.

20.3. A Administração rejeitará, no todo ou em parte o bem ou serviço em desacordo com o contrato.

20.4. O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover ou substituir, por conta própria, no todo ou em parte, objeto em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ainda que tenha sido recebido definitivamente o objeto do contrato.

21. DO PAGAMENTO

21.1. O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou, por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras. Uma vez satisfeitas as condições estabelecidas:

21.1.1. O prazo para pagamento será, em até 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da data do atesto das faturas/notas ficais.

21.1.2. O atesto somente será efetuado pelo órgão após verificação da conformidade dos bens recebidos com as especificações e certificações constantes no edital.

21.1.3. Os pagamentos mediante emissão de qualquer modalidade de ordem bancária serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

21.2. Previamente à contratação e antes de cada pagamento será realizada consulta "ON LINE" ao SICAF, nos termos do parágrafo 1º do art. 3º da IN 02/2010-SLTI/MPOG, visando apurar a regularidade da situação do fornecedor e também ao sitio www.tst.jus.br/certidao para comprovar a inexistência de débito inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, até que o sistema SICAF esteja adaptado para disponibilizar a informação.

21.3. Caso seja constatada irregularidade da situação da contratada junto ao SICAF ou CNDT, o pagamento não será suspenso, mas a contratada será notificada para providenciar a regularização no prazo no prazo de 30 dias corridos sob pena de rescisão do contrato. O prazo poderá ser prorrogado a critério do IFRS.

21.4. Em casos de eventuais atrasos de pagamento, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido será acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP,$$

Onde: I = Índice de atualização financeira;
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela em atraso

21.5. O IFRS reterá na fonte, os impostos devidos, conforme legislação vigente.

21.6. Qualquer erro no documento fiscal competente, ou outra circunstância que desaprove a liquidação da despesa, será motivo de correção pela Contratada, gerando a suspensão do prazo de pagamento até que seja definitivamente regularizada a situação, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus para o IFRS.

21.7. Caso o vencimento da Nota Fiscal recaia em final de semana, feriado ou em dia que não haja expediente no IFRS, fica o pagamento prorrogado para o 1º dia útil subsequente.

22. DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS POR INADIMPLEMENTO

22.1. Em caso de não envio da amostra, da documentação de habilitação, não assinatura da ata de registro de preços, inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, quantidade inferior ao solicitado, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes sanções administrativa, garantida prévia defesa:

I Advertência

II Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):

a) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, por dia de atraso na entrega do material/serviço, limitados a 10% (dez por cento) do mesmo valor.
b) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea “a” deste inciso, ou pela entrega do material/serviço em desacordo com a proposta apresentada pela empresa, aplicada em dobro na reincidência.
c) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar o Contrato ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital.
d) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;
e) De 10% (dez por cento) sobre o valor do material/serviço a ser restituído, pelo atraso na entrega ou em desacordo ao exigido pelo IFRS, somado ao valor do material/serviço quando o mesmo não for entregue.
f) De 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho pelo atraso em material/serviço a ser substituído. O prazo para substituição do material/serviço será definido pelo IFRS. Passado esse prazo e não concluída a substituição, a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do serviço e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial da obrigação assumida;
g) De 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não-substituição do material/serviço no prazo determinado no Termo de Referência, caso não esteja de acordo com as especificações exigidas em edital, limitada à incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da administração, poderá a ocorrer a não-aceitação do produto e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução parcial da obrigação assumida.

III Suspensão temporária de participação em licitação, impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

V Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato, a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho/Autorização de Fornecimento, deixar de entregar documentação solicitada, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas no inciso II da cláusula 22.1 deste instrumento editalício.

22.2. No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.

22.3. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas aqui estipuladas e também previstas na Lei 8.666/93.

22.4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada o valor devido será abatido da garantia, quando houver. Sendo a garantia insuficiente, deverá ser cobrado o valor complementar. A multa não paga será cobrada administrativamente e/ou judicialmente, com a inscrição na Dívida Ativa da União.

22.5. As sanções previstas nos incisos I e III da cláusula 22.1, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, da mesma cláusula.

23. DA FISCALIZAÇÃO

23.1. Os itens - objeto desta licitação - a serem adquiridos serão objetos de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas.

23.2. A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

23.3. A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas contratuais.

23.4. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

24. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

24.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei n.º 8.666/93, são, obrigações do Contratante o disposto no Termo de Referência , Anexo I deste Edital.

25. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

25.1. A licitante vencedora obriga-se a prestar os serviços ora licitados conforme Termo de Referência e Minuta da Ata, Anexos I e III deste Edital.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e a da Administração.

26.2. Esta Licitação poderá ser revogada pela autoridade competente em face de razões de interesse público; por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante escrito e fundamentado, sem que os licitantes tenham direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

26.3. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a completar a instrução do processo.

26.4. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.

26.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais.

26.6. Todos os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos o horário de Brasília, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

26.7. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentos relativos ao presente Edital.

26.8. Cópias deste Edital e Anexo, bem como informações sobre a presente licitação, podem ser obtidas, diariamente, no horário das 8h às 11h e das 14h às 17h, na sede do IFRS – Câmpus Erechim, localizado na Rua Domingos Zanella, 104 – Bairro Três Vendas – Erechim/RS, ou pelo e-mail licitacao@erechim.ifrs.edu.br.

26.9. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos deste pregão na mesma data de abertura, e em face de decisão do (a) pregoeiro (a), poderá ser determinada a continuidade das atividades em dia subsequente.

26.10. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade, previstas na legislação pertinente.

27. DO FORO

27.1 Na hipótese de procedimento judicial decorrente desta licitação fica eleito o Foro da Justiça Federal de Erechim – RS.

Erechim, ___ de_______________de 2012.

____

Sérgio Wesner Viana
Diretor Geral
IFRS – Câmpus Erechim
Portaria nº 17 DOU de 01/02/2010

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Registro de Preços para a aquisição de equipamentos para atender os laboratórios do curso técnico em alimentos do IFRS - Câmpus Erechim, conforme especificações e quantidade disponíveis neste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ORÇAMENTO DETALHADO

ITEM	DESCRIÇÃO	Qtde estimada	Un	Valor unitário
1.	**PHmetro de bancada** pH/ORP/Temperatura. Menu auto-explicativo. Calibração Automática de todos os parâmetros. Check Automático dos Eletrodos. Alarme de Máximo e Mínimo para titulação. Deverá reconhecer tampão, sensor e termocompensador. Eletrodo e termocompensador individuais. Saída RS-232 para PC ou impressora. Registro e descarga das leituras em padrão " GLP "Gabinete IP-65. Faixa de medição (pH): -2,00 a 20,00 pH. Seleção de resolução: 0,1/0,01/0,001. Precisão relativa: 0,01% (fe). Comp. temp. man/auto: -20 + 120ºC. Faixa de medição: +-1999 mV. Seleção de resolução: 1.Precisão relativa: 0,05 (fe). Faixa de temperatura: -20 a 120°C. Indicação local: Display alfanumérico. 1 canal de entrada. Saída digital: RS232. Alimentação elétrica: 90 a 240 Vca, monofásico, (50/60Hz). Deve acompanhar: tampão 250mL 4,01/6,86/10, plataforma c/ braço, manual de operações, certificado de calibração do phmetro, cabo de força, eletrodo. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	7	Un	R$ 2.711,73
2.	**Balança eletrônica digital** com capacidade de 15 Kg, voltagem 220V monofásico, resolução decimal 0,1g, Tolerância máxima de erro: 5g. Tapete em borracha antiderrapante. Prato em aço inox 304 com dimensões mínimas de 240 x 370mm, com sistema de tarar e ligar, display duplo LCD. Tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi. Aferida pela INMETRO. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	4	Un	R$ 563,19
3.	**Balança eletrônica de precisão** com capacidade 2000 gramas e sensibilidade: 0,01g. Display de cristal líquido, com opção de conversão de massa entre as 19 unidades. Prato de pesagem em aço inox com dimensões mínimas de	4	Un	R$ 1.899,25

	174x143mm. Dupla tecla de tara. Proteção contra sobrecarga integrada ao sistema de pesagem. Sistema de pesagem monolítico, construído em bloco único de alumínio. Com programas de aplicação integrados: total / líquido, pesagem em percentual, formulação, contagem, valor médio e comutação entre duas unidades de medida. Alimentação: 220 V monofásico. Garantia mínima de 1 ano.			
4.	**Balança semi-analítica**, com capacidade para 500 gramas, sensibilidade 0,001g. Com protetor circular em pexiglass. Calibração automática com peso externo (peso opcional) e sistema mecânico de proteção a sobre carga. Legibilidade: 0,001g, Linearidade: 0,001g. Repetibilidade: 0,0005g. Campo de taragem total. Tempo de estabilização 2 segundos. Prato de pesagem 110mm.Tensão: 220 Volts - Frequência 50/60 Hz. Com saída RS-232 ativa e função para contagem de peças. Deverá acompanhar o equipamento: peso de calibração, manual de instruções em português e certificado de garantia. Garantia mínima de 1 ano.	9	Un	R$ 2.674,89
5.	**Balança Analítica**, painel frontal com teclas de função com toque suave e resistente a respingos; controle totalmente digital; escolha automática do modo de medição, considerando-se a carga, vibração e outras condições ambientais. Comunicação direta com os aplicativos do Windows; minimização de flutuações no display causadas por vibrações. Display Digital. Capela construída em estrutura totalmente metálica, com portas que se abrem nas três direções. Ajuste de nível simplificado. Medidor de nível instalado em local de fácil leitura. Função contagem de peças instalada originalmente. Conectores de entrada/saida rs-232c / conector de entrada/saída de dados para impressora eletrônica. Relógio interno: conformidade com INMETRO, com selo de aferição. Com chave seletora de voltagem 110/220V. Conversão de unidades, gramas, mom, quilates, onças, pounds, pennyweights, onça troy, grains, tael..Capacidade de 220 gramas com 4 casas decimais. Legibilidade 0,1 mg (0,0001g); Linearidade 0,2 mg com campo de taragem total;. Tempo de estabilização 0,8 a 1,0 segundos. Repetilidade +/- 0.2 mg. Diâmetro aproximado do prato 80 mm. Temperatura de operação 5-40ºC. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Assistência técnica. Manual de instrução em português.	6	Un	R$ 2.798,27
6.	**Balança determinadora de umidade eletrônica**, para determinação de umidade em cereais, alimentos, adesivos,	1	Un	R$

	polímeros. Capacidade Máxima: 60g; Capacidade Mínima: 0.02g; Legibilidade Mínima: 0.001g; 0.01/0.1% (Selecionável); Repetibilidade: 0.15% (2g); 0.05% (5g); 0.02% (10g); Aquecedor de secagem: Aquecedor de halogênio tipo reta; Alimentação: 220V monofásico; Definição da faixa de temperatura: 50-200ºC (1ºC incrementos). Display: LCD com luz de fundo; Tamanho da Panela: 95mm; Dimensões (LxPxA): 202 x 336 x 157 mm; Peso: 4Kg; Temperatura de funcionamento e faixa de umidade: 5 a 40ºC, 85% Faixa Alta ou Baixa; Definição do Temporizador: 1-120 minutos ou contínua; Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português. Entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.			5.253,83
7.	**Termômetro Digital de máxima e mínima** com função interna e externa. Com alarme sonoro. Fabricado em plástico ABS. Sensor com ponteira plástica em cabo de 1,80cm. Displays de cristal líquido (LCD) de três dígitos. Permite a monitoração simultânea de duas temperaturas. Com função de memorizar as leituras máximas e mínimas, internas e externas da temperatura num período de tempo. Colocação de uma temperatura externa de limite máxima e mínima para alerta através de alarme. Dados Técnicos: Temperatura Ambiente (Interna) Faixa das Medição -10°C a 50°C -50°C a 70°C. Resolução ± 0.1 °C. Precisão das Medidas ± 1.0 °C e ± 2.0 °C. Temperatura Externa: Faixa das Medição -50°C a 70°C Resolução ± 0.1 °C Precisão das Medidas ± 1.0 °C , na faixa 0°C a 50°C e ± 2.0 °C , fora da faixa 0°C a 50°C. Faixa de Utilização: -10 °C a 50 °C. Alimentação através de pilha. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	10	Un	R$ 212,99
8.	**Determinador de Umidade** - Com radiador infra-vermelho e fonte de aquecimento cerâmico IRCQR- radiador de quartzo enrolado. Precisão 1 mg, legibilidade 0,001g reprodutibilidade de repetibilidade ± 0,05 %, temperatura de 40 a 220 °C . Tamanho do Pam Ø 90mm. Voltagem 220, monofásico. Garantia mínima de 1 ano. Manual de instrução em português. Entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	2	Un	R$ 4.207,74
9.	**Colorímetro portátil.** Área de visualização de todo o sistema de iluminação, / 0 ° ângulo de visão; fotocélulas componente especular incluído), detector: fotocelula silicon, Display rangeY: 0,01% a 160,00% (reflectância), fonte luz:lâmpada de xenon, Características do cabeçote de	2	Un	R$ 33.522,40

	medição de cor: Tempo de medição: Aproximadamente 1s, intervalo de tempo de medição: 3 segundos, Bateria com autonomia para aproximadamente 800 leituras, área de iluminação: Φ50mm / Φ53mm. Repetibilidade: ΔE*ab 0,07 desvio padrão. Inter-instrumento ΔE * ab: Dentro 0,8 Média de 12 BCRA Série II colores. Observador: 2 graus próximos do observador padrão CIE 1931 (XYZ). Iluminantes: C, D65. - Arquivo de dados: 1000 (cabeçote de medição e processador de dados arquivam dados diferentes).- Arquivo de padrões: 100 - Canais de calibração: 20 canais (ch00: calibração de branco, ch01 a ch19: calibração do usuário). - Espaços de cor e dados colorimétricos: XYZ, Yxy, L*a*b*, Hunter Lab, L*C*h, Munsell (apenas para iluminante C), CMC (l:c), CIE1994, Lab99,LCh99, CIE2000. CIE WI*Tw (apenas iluminante D65), WI ASTM E313 (apenas para iluminante C), YI ASTM D1925 (apenas iluminante C), YI ASTM E313 (apenas iluminante C) Até 6 índices de usuários podem ser registrados via PC - Variação de temperatura: Reflectância espectral: ± 0,30% / °C Interface: Padrão RS-232-C - Alimentação: baterias - Adaptador AC (AC-A17) AC120V- 50/60Hz,AC230V-50/60Hz - Faixa de operação de temperatura e umidade: 0-40°C - Umidade relativa menor que 85% a 35°C sem condensação - Faixa de armazenagem de temperatura e umidade: -20 a 40°C - Umidade relativa menor que 85% a 35°C sem condensação – Dimensões aproximadas (mm): 102(l) x 217(a) x 63(p) . Deverá acompanhar as baterias. Características do processador de dados: Arquivo de dados: 2000 dados divididos em 100 páginas - Arquivo de padrões: 100 - Impressora: Térmica de 384 pontos por linha, imprime gráficos - Função estatística: Máximo, mínimo, média e desvio padrão – Dimensões aproximadas da impressora (mm): 100(l), 73(a), 255(p) . Deve incluir software , hard case (padrão 1878-704 CR-A102) e cabos de conexão (padrão RS232).			
10.	**Bureta Digital** com medição precisa dentro dos limites de erro de CLASSE A, de acordo DIN EN ISO 385. Função de autodesligamento e calibração, possibilidade de uso como microbureta até 20ml. Tecla ligar e desligar, pausa e clear para apagar e selecionar as funções. Display Digital. Êmbolo de PTFE e cilindro de vidro. Válvula de medição e de purga. Tubo de titulação. Tubo telescópio de aspiração. Volume: 50ml. Volume parcial: 50ml. Exatidão: menor ou igual ±0,06% (30ul). Coeficiente de variação: menor ou igual	5	Un	R$ 1.880,00

	±0,02% (10ul). Volume parcial: 25ml. Exatidão: menor ou igual ±0.12% (30ul).Coeficiente variação: menor ou igual ±0,04% (10ul). Volume parcial: 5ml. Exatidão: menor ou igual ±0,60% (30ul). Coeficiente de variação: menor ou igual ±0,20% (10ul). Resolução máxima: Volume 50ml: 0,002ml, vol. de val. a partir de 20ml: 0,01ml. Limites de uso: Temperatura: +15°C a +40°C (do equipamento e reagente). Pressão de vapor até 500mbar. Viscosidade até 500 mm2/S. Altitude: máx. 3000m ao nível do mar. Umidade relativa: 20% a 90%. Deve acompanhar certificado de conformidade emitido pelo INMETRO. Tubo telescópio de aspiração (170-330mm), tubo de dosificação inversa, 2 microbaterias de 1,5V, 3 adaptadores de frascos em PP (GL45/32, GL45/S40, GL32/NS 29/32), 2 visores de inspeção, chave de montagem e manual de instruções. Garantia de 1 ano.			
11.	**Refratômetro portátil analógico** alcance de Escala: 0 - 90% BRIX, Resolução: 0,2% BRIX. Compensação de temperatura: Automática (10 a 30ºC) Dimensões mínimas de: 29 × 40 × 160 mm. Deverão acompanhar o equipamento: estojo, conta gotas, chave de calibração e manual de instruções em português.	4	Un	R$ 2.548,60
12.	**Paquímetro digital** com capacidade:PD-150, medição: 0-150 MM-0,6; Resolução: 001MM-00005‖; Exatidão: 0-150MME0-200MM=0,03MM; Medições: externa(8); interna(2); Profundidade(6); Ressalto(10); Funçoes: Liga-desliga(7) — ON-OFF‖; Zeragem em qualquer posição. Manual de instruções em português.	1	Un	R$ 190,36
13.	**Manômetro de vidro** de coluna tipo U com escala indicadora de (500-0-500) mm, com suporte em aço pintado em branco e com furos para fixação.	1	Un	R$ 257,67
14.	**Manômetro de vidro** de coluna tipo U com escala indicadora de (200-0-200) mm, com suporte em aço pintado em branco e com furos para fixação	1	Un	R$ 208,00
15.	**Manômetro de vidro** de coluna tipo U com escala indicadora de (100-0-100) mm, com suporte em aço pintado em branco e com furos para fixação.	1	Un	R$ 199,33
16.	**Densímetro para álcool** - Escala 0/10 - Divisão 0,1ºGL - Comprimento 330 mm.	1	Un	R$ 101,47
17.	**Densímetro para álcool** - Escala 10/20 - Divisão 0,1ºGL - Comprimento 330 mm.	1	Un	R$ 101,47

18.	**Densímetro para álcool** - Escala 40/50 - Divisão 0,1ºGL - Comprimento 330 mm .	1	Un	R$ 101,47
19.	**Estufa a vácuo:** para secagem a vácuo de produto; para instalação em bancada; capacidade de vácuo de até 20mmHg de pressão; volume interno mínimo de 40L; material externo em chapa de aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi; câmara interna em aço inoxidável AISI 304; prateleira em alumínio; porta com visor frontal em vidro reforçado e temperado com vedação hermética por guarnição de silicone, fechamento por manípulos antitérmicos, movimento sobre dobradiças, faixa de temperatura de trabalho de 50ºC a 200ºC; controlador eletrônico micro controlado da temperatura com display indicador digital do set point e do processo; manômetro indicador; isolação fibra cerâmica e la de vidro; Acompanhada de bomba de vácuo própria ao equipamento e requisitos do equipamento; manual de instruções de operação e instalação em português; Cabo de força com dupla isolação e plugue de três pinos, dois fases e um terra, atendendo a nova norma ABNT NBR 14136.	1	Un	R$ 13.734,25
20.	**Refratômetro de bancada** - 0 a 95 %, aplicações gerais tais como: determinação do índice de refração, concentração, dispersão e pureza de amostras líquidas, viscosas e sólidas de substâncias opacas e transparentes. Utilizado para soluções aquosas, alcoólicas e etéreas, óleos, ceras, alimentos (sucos). Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 2.211,05
21.	**Termômetro digital portátil tipo espeto,** para alimentos com haste de penetração tipo espeto em aço inox AISI 304, display de cristal líquido (LCD) de 52mm x 20mm, corpo (cabo) em plástico, permite a leitura em ºC ou ºF, faixa de temperatura: -50ºC a +300ºC (-58ºF a +572ºF), com timer de 1 segundo a 99 horas, dimensões aproximadas do corpo: 6,5cm (L) x 2,5cm (P) x 1,5cm (A), haste: 14,8cm (C) x 3mm (Ø), total: 21,3cm ©. Deverão acompanhar o produto: 01 Bateria 1,5v.	4	Un	R$ 55,73
22.	**Agitador eletromagnético** para peneiras redondas com diâmetro de 8 polegadas (203,2 mm) e altura de 2 polegadas (50 mm), com timer e desligador automático de até 30 minutos. Capacidade para no mínimo 6 peneiras de 2 polegadas de altura mais a tampa e fundo. Com reostato para controle das vibrações. Tensão de alimentação de 220 V monofásico, com regulagem automática, potência de no mínimo 300 W, frequência de 60 HZ, FUS. de 3 A. Garantia	1	Un	R$ 3.667,25

	mínima de 1 ano.			
23.	**Penetrômetro analógico portátil,** Escala lógica de maturação em kilograma e em libras. Escala: 0 a 13 kg e 0 a 26 lbs. Precisão 0,1. Retenção o ponteiro morto no ponto máximo de penetração. Aplicação: Monitoração do ponto da colheita na fruticultura (maçã, pêra, kiwi, goiaba, entre outras.). Profundidade de inserção: 10mm. Pontas de teste de 8mm e 11mm e estojo para transporte. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 731,12
24.	**Agitador Magnético** com chapa de aquecimento plana com dimensões aproximadas de 20x20 cm e capacidade de suporte de 10 L, voltagem de alimentação de 220 V monofásico e potência de aquecimento de 1000 W . Faixa de temperatura de 50 a 550 ºC e velocidade de 100 a 1500 rpm. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	5	Un	R$ 1.386,03
25.	**Banho Metabólico tipo Dubnoff** com agitação reciprocante - Controle de temperatura: microprocessado PID. Cuba: soldada e escovada em inox AISI304, com polimento e acabamento sanitário. Deslocamento da galeria dentro da cuba através de mancal de PTFE e rodízios de nylon. Dimensões aproximadas da cuba: L=500, P=360, A=200mm, capacidade mínima de 36 litros. Dimensões aproximadas externas (mm): L=760, P=425, A=300. Estrutura: aço 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi. Plataforma: para receber galerias com garras para erlenmeyers. RPM: de 20 a 240 com controle eletrônico. Sensor de temperatura: tipo PT100 com leitura digital do set point e do processo. Tampa pingadeira: inox AISI304, com polimento e acabamento sanitário. Temperatura de trabalho (°C) de 7 acima do ambiente a 99,9, variação de ±0,1. Alimentação: 220V monofásico. Baixo consumo de energia. Acompanha galeria para 12 erlenmeyers de 250ml. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	**1**	Un	R$ 5.983,21
26.	**Bomba de vácuo e compressor de ar -** Comandos: de vácuo e pressão através de ajuste frontal com fácil leitura pelo vacuômetro e manômetro. Dimensões externas aproximadas (mm): L=280, P=340, A=233. Estrutura: aço 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi. Motorização: compressor de pistão a óleo de 1/3CV. Alimentação: 220V monofásico. Outros: depósitos de vidro translúcido com película anti-estilhaço para visualização e	**1**	Un	R$ 1.741,50

	retenção de impurezas na aplicação de vácuo e pressão. Vácuo final: 680mmHg / 0.8947368 atmosfera / 0.9065921bar / 90.65921kilopascal / 906.5921milibar / 13.14901torr / 0.9244667kg/cm. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.			
27.	**Capela de exaustão** de gases tamanho médio, porta de vidro - Construída totalmente em fibra de vidro - material com propriedades como isolante elétrico, isolante térmico, resistência ao fogo, alta resistência mecânica e à oxidação, resistência à umidade e leveza - sobre uma única peça sem emendas e com ótimo acabamento; possuem porta de vidro 4 mm ou em acrílico; todas com movimento suave e deslizante e trava por contra-peso permitindo que a porta pare em qualquer altura desejada. Luminária: Isolada, grau de proteção IP44, contendo uma lâmpada incandescente 40W base E-27, 127 ou 220V Saída 100 mm. Distância máxima. do encanamento de exaustão: 2 metros (sem curva); Estrutura: Fibra de Vidro. Dimensões Externas (LxPxA): 114x70x158 cm. (Com Motor) Exaustor: Centrífugo FS6 (1/2 CV - 3600 RPM). Capacidade de Exaustão: 10 m /min. Voltagem 220 monofásico. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	**1**	Un	R$ 2.549,25
28.	**Chuveiro lava olhos automático.** Estrutura em ferro galvanizado de 1", com pintura em epóxi na cor verde; montagem fixa no chão, Bacia e crivo (ducha) em aço inox com polimento e acabamento sanitário; Acionamento manual; com conexão de entrada 3/4, lava-olhos com filtro de regulagem de vazão. Acompanha placa sinalizadora em PVC. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	**3**	Un	R$ 1.148,33
29.	**Dessecador com tampa esmerilhada**. Vaso dessecador de vidro borossilicato com diâmetro interno de 300mm com tampa esmerilhada construída em vidro de parede reforçada. Possui luva registro com oliva para a conexão de mangueira. Deverá acompanhar placa de porcelana com 290mm de diâmetro e furos pequenos e com espessura mínima de 0,7cm. Dessecador à prova de implosão; Suporta vácuo máximo de 740 mmHg; Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	**4**	Un	R$ 940,70
30.	**Determinador de fibra**, para análises de Fibra bruta (FB), Fibra detergente neutro (FDN) e Fibra detergente ácido (FDA) pelos métodos Weende e Van Soest. Controlador de temperatura: Digital microprocessado. Temperatura de	1	Un	R$ 5.879,90

	trabalho: Ambiente +7ºC a 120ºC. Precisão: 1ºC. Câmara de digestão: Aço inox 304 polido com acabamento sanitário; capacidade de 3000 mL. Capacidade: 10 discos perfurados para 30 provas simultâneas. Agitação: Agitação dos pratos no sentido vertical reciprocante com 25 OPM. Sistema de refrigeração: Tampa termostatizada com bicos de entrada e saída. Temporizador (Timer): Eletrônico digital programável para até 99,59 minutos, com alarme. Gabinete: Aço carbono com pintura eletrostática em epóxi. Voltagem/Potência: 220 V monofásico / 1100 W. Dimensões aproximadas: 450 x 310 x 490 mm (LxPxA). Deverá acompanhar uma seladora e 200 saquinhos, 2 Fusíveis extras. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.			
31.	**Espectrofotômetro UV/Visível com varredura**. Faixa de comprimento de onda 190 a 1100nm - tipo de feixe duplo. Largura da banda espectral de 1,8nm. Precisão de comprimento de onda de ± 0,3nm. Resolução de comprimento de onda de 0,1nm. Repetibilidade de comprimento de onda de ± 0,2nm. Faixas fotométricas: Transmitância de 0 a 200%T; Absorbância de -0,3 a 3A; Concentração de 0 a 9999C. Luz difusa: <0.15%T a 220 e 340nm. Fonte da lâmpada: Lâmpada halógena de Tungstênio/Deutério. Display: 1/4 VGA 320x240 pixel backlit LCD. Detector: estado sólido. Entrada/Saída: USB/RS-232 e porta paralela para impressora. Dimensões aproximadas (LxAxC): 54,9 x 26,0 x 41,9 cm. Alimentação: 220 Volts monofásico. Acompanha 4 cubetas de quartzo, cabo de energia e capa protetora. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	1	Un	R$ 36.389,67
32.	**Estufa de esterilização e secagem** com circulação e renovação de ar. Caixa externa em chapa de aço carbono com tratamento e pintura em epoxi texturizada, caixa interna em aço inox polido e com acabamento sanitário. Acompanham suportes e bandejas conforme volume. Circulação de ar interna no sentido horizontal, através de mini ventilador metálico silencioso e renovação; Controlador de temperatura eletrônico digital PID com indicação de 0,1 ºC e precisão de +/- 1 ºC internamente; Sensor PT 100 (Classe B),Temperatura de trabalho de ambiente a +200 ºC; Termostato de segurança contra elevação da temperatura interna programável pelo operador; Painel em policarbonato com chaves de comando; Alimentação 220 Volts monofásico. 60 Hz, Dimensões internas (L x A x P): 500 x 500 x 400 mm (100 L). Garantia mínima de 1 ano após a	2	Un	R$ 5.723,90

	entrega. Manual de instruções em português.			
33.	**Forno mufla para laboratório** – faixa de temperatura de trabalho: 50 a 1200°C, temperatura controlada eletronicamente. Câmara interna com dimensões aproximadas de 30 x 15 x 15cm. Isolação a base de fibras cerâmicas de baixa densidade. Troca de calor com o meio externo lenta, assegurando economia de energia elétrica. Interior da câmara totalmente construído em cerâmica refratária de composição especial, não necessita calefação. Gabinete interno e externo em chapa de aço tratada com revestimento em epóxi eletrostático. Painel de comando na lateral. Resistências de fio kanthal a 1 embutidas em refratários de alta percentagem de alumina. Porta com contrapeso e abertura tipo bandeja para proteger eventual queda de material quente no operador. Controlador eletrônico microprocessado de temperatura com precisão ± 7ºC. Indicação digital da temperatura programável com as funções de: set point, auto sintonia, bloqueio e PID. Indicação digital da temperatura com precisão de ±7ºc. Resolução de 1 em 1ºC sensor de temperatura tipo "k". Alimentação em 220 volts Monofásico. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	1	Un	R$ 4.441,50
34.	**Fotômetro de Chama.** Leituras Simultâneas de Sódio, Potássio, Lítio e Cálcio. Calibração Automática. Câmara e Queimador desmontáveis. Acendimento e Desligamento Automático da Chama. Desumidificador com Purga Automática. Nebulizador e Queimador em aço Inox 316 polido e com acabamento sanitário. Caixa de Gases automática, com intertravamento. Linearização da curva de trabalho. Leituras diretas em ppm, % mg/L, mEq/L, mmol/L. Escala: Auto Range. Seleção de Resolução: 1 / 0,1. Precisão: Menor que 1% (fe). Linearidade: Menor que 2% (fe). Tempo de Resposta: 8s. Pontos de Calibração: 1 ou 2. Combustível: GLP com pressão mínima de 180 mmHg. Oxidante: Ar isento de pó e óleo a 20 psi, Q=9 L/min. Display: 2 Lin. x 16 Caracteres. Saída: RS-232/ RS-485. Alimentação: 220 V monofásico (50 /60 Hz). Dimensões aproximadas (LAP): 360 x 470 x 340 mm. Deverá contemplar também: Compressor de Ar Tipo Membrana. Mangueiras de conexão para Dreno, Ar e Gás (Padrão ABNT). Adaptável à tubulação de gás central. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica. Manual de	1	Un	R$ 14.610,33

	instruções em português.			
35.	**Medidor de pH Portátil Microprocessado** - Mede pH /mV / ORP e temperatura. Trabalha com todos os tipos de eletrodo, inclusive de álcool. Sensor de temperatura individual em aço inox, permitindo usar o equipamento com termômetro. Display alfanumérico fornece mensagens que guiam o usuário e impedem erros de utilização. Verifica defeitos no eletrodo, no sensor de temperatura e nas soluções tampão, informando em caso de problemas. Indicador de leitura estável mostra quando já se pode tomar a leitura. Compensação de temperatura automática ou manual. Gabinete em ABS evita corrosão. Suporte individual para eletrodo e sensor de temperatura. Calibração automática, aceita vários tipos de tampões. Saída para computador tipo RS 232 incluso. Faixa de trabalho em pH: 0 a 14. Resolução, Exatidão e Incerteza em pH: 0,01. Faixa de trabalho em mV: -1999 a +1999. Resolução, Exatidão e Incerteza em mV: 0,1. Faixa de trabalho da temperatura: 0 a 100º C. Resolução, Exatidão e Incerteza em temperatura: 0,1ºC . Calibração: Automática. Tampões de pH: 6,86; 7,00; 7,01 / 4,00; 9,00 e 10,00. Alimentação: Bateria 9 volts alcalina ou 110/220 VAC utilizando eliminador de pilhas. Garantia de mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instrução em português.	2	Un	R$ 1.885,00
36.	**Moinho multiuso**, com gabinete em aço 1020 com pintura eletrostática em epóxi. Câmara de moagem: com jaqueta para refrigeração para 350 mL. Timer programável em segundos. Eixo, Haste, hélice e alavanca de fixação em inox AISI 304 com polimento e acabamento sanitário. Motor Tipo universal com rotação fixa de 27.000 RPM sem carga. Subida do conjunto do motor através de mola de travamento com manipulo. Proteção contra acionamento involuntário das hélices através de sensor de contato. Comando elétrico com chave liga/desliga e a tecla Pulsar. Alimentação: 220 Volts monofásico, potência 500 Watts. Dimensões aproximadas: L=380 x P=300 x A=580 mm. Deverá acompanhar raspador para limpeza de facas, 3 peneiras em aço inox AISI 304 com malha 10, 20, 30 mesh. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.	1	Un	R$ 4.923,33
37.	**Purificador de Água por Osmose Reversa**, com Pré-Filtro Carbon Block, Membrana de Osmose Reversa, Resina de Troca Iônica e Filtro Microbiológico. Condutivímetro Digital In-Line com Set Point áudio-visual programável que mede a qualidade físico-química de água. Cápsula com filtro 0,2 µm	1	Un	R$ 2.830,25

	que garante a qualidade microbiológica. Vazão nominal: 10 litros/hora. Água de alimentação: padrão redes públicas de distribuição. Água servida: condutividade <1,0 µS/cm. Bactérias Heterotróficas <100 UFC/mL. Alimentação elétrica: automática 90-240V. Dimensões aproximadas (LxHxP): 46 x 46 x 18 cm. Suporte de bancada. Reservatório com recirculação em UV para armazenamento de água. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.			
38.	**Unidade de digestão** de nitrogênio/proteína, amônia, nitrogênio total Kjedhal nitritos (após redução), fenois, ácidos graxos, cianetos, dióxido de enxofre, conteúdo alcóolico em cereais, alimentos, água. Parâmetros de qualidade: Destilador construído em aço inox anticorrosivo equipado com caldeira de geração de vapor alimentada por água deionizada que garante grande produção de vapor em tempo reduzido e com absoluta segurança. Adição de soda feita através da operação de bomba e o volume a ser dosado é acompanhado através de escala localizada na parte frontal do equipamento. Água de refrigeração automaticamente interrompida durante os períodos de pausa através de uma válvula solenóide gerando economia de consumo. Unidade dotada de sistema que reconhece a presença do tubo de digestão e o fechamento da porta frontal sem o qual a bomba não opera. A unidade dotada de janela de segurança que impeça respingos ou vapores ao operador. Timer integrado em display LCD, grupo de proteção em plástico e condensador em titânio aumentando a capacidade de refrigeração com baixo fluxo de água de refrigeração. Utilização de tubos de diferentes volumes incluindo balões Kjedhal de 500mL. - Tempo de destilação: 5 minutos 100mL - Adição de Soda NaOH: Automática- Volume de NaOH: 0 – 100mL- Consumo de água de refrigeração: 0,5L/min a 15°C e 1L/min a 30°C. Reprodutibilidade do sistema: aproximadamente 1%. Recuperação: >= 99.5%. Limite de detecção: >=0,1mg. Alimentação 220 V monofásico/60 Hz. Bloco digestor com incrementos de temperatura - para digestão de amostra sólida ou líquida, projetado de acordo com as Boas Práticas de Laboratório. Alcance de temperatura de ambiente até 450°C para satisfaz todas as necessidades dos métodos padrão para digestão por Kjeldhal. O volume de amostra deverá ser de 5 gramas para produtos sólidos e 15	1	Un	R$ 17.461,92

	gramas para líquidos. Equipamento deverá permitir operar com sistema de neutralização de gases SCRUBBER sem necessidade da utilização de capelas. Construídos em aço inox protegidos por resina especial que assegura alta resistência a ataques químicos e a corrosão. O bloco de aquecimento que assegure excelente distribuição de temperatura. Resistência blindada na parte inferior do equipamento impedindo que respingos de produtos químicos causem danos nas partes internas. A temperatura do bloco de aquecimento controlada eletronicamente por microprocessador. O probe de temperatura que não necessite calibrações que estas sejam realizadas automaticamente cada vez que o aparelho é ligado. O equipamento que permite atualização de software para versões mais avançadas através da utilização de computador pessoal. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instruções em português.			
39.	**Aparelho Soxhlet** para extração de gordura com 6 provas simultâneas. Extração via úmida, através de mergulho no solvente em ebulição. Instalação: bancada. Estrutura da base: aço 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi. Resistências: encapsuladas em placas de porcelana, 250W cada. Temperatura: controlador eletrônico individual por prova até 250ºC. Vidraria em borossilicato composto de: 6 conjuntos extratores/recuperadores, 6 tubos reboiler de 60 mm com junta cônica esmerilhada capacidade para 150 ml e 6 condensadores tipo serpentina. Alojamento para amostra: 6 cartuchos extratores de celulose. Sistema de refrigeração: manifold com entrada e saída independentes para fluido. Hastes e garras: inox AISI304, com polimento e acabamento sanitário. Suporte das resistências: alumínio Dimensões aproximadas: (L x P x A): 810 x 180 x 1000mm. Baixo consumo de energia. Alimentação: 220V monofásico. Equipamento aplicável à extração de resíduos graxos, lipídios, gorduras pelo principio de extração fracionada tipo Soxhlet. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica. Manual de instruções em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1		R$ 5.967,31
40.	**Autoclave** de câmara simples para esterilização de materiais e utensílios diversos com volume de 75 litros de capacidade; Câmara de esterilização em aço inox AISI 304; Gabinete em chapa de aço com tratamento anti-corrosivo e acabamento em epóxi eletrostático; Tampa em bronze fundido, internamente estanhada e externamente polida com guarnição	2	Un	R$ 6.813,83

	de vedação em silicone; Válvula de segurança e controle da pressão por meio de contra-peso regulável; Manípulos em baquelite isolante ao calor para fechamento da tampa; Resistência tubular de imersão blindada com tubo de cobre cromado. Manômetro com escala de pressão (0 a 3,0 kgf/cm2) e temperatura (100 a 143ºC); Painel com chave seletora de calor (MIN, MED e MAX), lâmpada indicadora liga/desliga e instruções de uso; Cestos internos em aço inox AISI 304; Registro de esfera para drenagem total e limpeza da câmara de esterilização; 220V (monofásico); potência mínima: 4000Watts; Dimensões internas aproximadas (cm): 40x60 (diâm x alt); Dimensões externas aproximadas (cm): 50x62x115 (larg x comp x alt), 2 cestos internos com aproximadamente 38x22 (cm) (diâm x alt). Deverá incluir suporte para os cestos, impedindo que estes toquem na resistência. Construída com base nas Normas ABNT. Deve atender à Norma Regulamentadora NR 13. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês. Instalação completa e entrega técnica com aferição Instalação completa e entrega técnica com aferição (validação e monitorização com indicador biológico) e todos os insumos e materiais necessários para operação.			
41.	**Incubadora Refrigerada (B.O.D.)**: Gabinete construído em aço 1020 com pintura eletrostática anti-corrosiva. Câmara interna em polipropileno. Suporte para 4 prateleiras. Acompanha 2 prateleiras tipo grade em aço 1020 com pintura eletrostática anti-corrosiva na cor branca. Distancia entre as bandejas de 115 mm. Isolação em poliuretano expandido. Vedação perfil imantado. Circulação interna de ar forçada por microventiladores. Motor com compressor hermético de 1/8 hp, gás livre de cfc. Refrigeração através de sistema ecológico livre de cfc e com unidade selada. Programação de temperatura de segurança de no minimo 2ºc abaixo e acima do set-point, com alarme áudio/visual e desligamento de todo sistema para evitar perda de materiais incubados. Segurança com sistema de proteção de superaquecimento por termostato analógico. Possui reservatório interno que proporciona umidade por evaporação natural. Controlador de temperatura microprocessado digital, com sistema pid. Sensor de temperatura pt 100, com leitura digital do set point e do processo. Sistema de aquecimento através de resistência blindada em aço inox aisi 304. Painel frontal superior com controlador de temperatura, chave geral e leds com indicação	2	Un	R$ 4.888,79

	de aquecimento e refrigeração. Alimentação: 220 volts. Potência mínima: 1000 watts. Cabo de força com dupla isolação e plug com três pinos, duas fases e um terra, de acordo com as normas abnt nbr 14136. Capacidade mínima: 364 litros. Faixa de trabalho mínima: temperatura 5ºc até 60ºc, resolução 0,1ºc, variação do controlador +- 0,5ºc. Dimensão interna aproximada: l=500 x p=520 x a=1400 mm. Dimensão externa aproximada: l=600 x p=6500 x a=1720 mm. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica no Estado do Rio Grande do Sul. Manual de instruções em português ou inglês.			
42.	**Estufa de esterilização e secagem** com homogeneização da temperatura por convecção de ar. Estrutura externa: aço 1020, com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epoxi. 1 porta. Câmara interna confeccionada em aço 1020. Suporte interno para, no mínimo, três prateleiras. Fácil higienização. Controlador: microprocessado PID. Sensor: PT100 de 7ºC acima do ambiente a 200ºC, leitura digital. Isolação: lã de vidro. Perfil de vedação das portas: silicone. Com suporte para termômetro com fluxo de ar e duas prateleiras. Resistências em inox, com 1.300W de potência mínima. Proteção térmica: controlador eletromecânico contra superaquecimento. Dimensões aproximadas: interna: 450x400x450 (81lts.). Externa: 610x600x870. Alimentação: 220V (monofásico). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.	2	Un	R$ 2.665,67
43.	**Contador de colônias eletrônico** - indicado para contagem rápida de colônias de bactérias ou fungos em placas de petri de até 120 mm de diâmetro. Deverá apresentar ótimas condições de iluminação e visibilidade, obtidas através de lâmpada circular fluorescente de 22 w e lupa de aumento de 1,5 vezes com haste flexível. Possibilita contagem em placas abertas ou fechadas por meio de um circuito eletrônico sensível que garante o registro, em um contador digital, dos pulsos originados da sonda utilizada (sonda inclusa). A bacia de sustentação da placa de petri é estampada em acrílico transparente e quadriculado que permite maior facilidade de contagem do número de colônias da cultura. Possui sistema de memória para até 30 placas. Montado em caixa de poliestireno, dimensões aproximadas de 23 cm de largura por 8 cm de altura por 36 cm de profundidade. Possui um sistema de regulagem de inclinação, o que torna a visualização mais confortável. Bivolt ou 220V (monofásico). Garantia mínima	6	Un	R$ 1.475,68

	de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
44.	**Estufa microprocessada para cultivo de microrganismos**. Volume interno (útil): mínimo de 85L. Câmara interna em aço inoxidável AISI 430 (polimento tipo espelho), com circulação de ar por convecção natural e sistema de aquecimento localizado nas laterais. Estrutura externa em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e revestida em epóxi eletrostático. Mínimo de dois trilhos na câmara interna para movimentar as bandejas. Porta preferencialmente à esquerda e abertura para a direita, permitindo a fácil colocação e retirada dos materiais no interior da câmara. Porta externa com sistema de fecho magnético para oferecer um bom fechamento. Porta interna de vidro temperado para permitir a visualização interna da câmara sem perder a estabilidade térmica. Iluminação da câmara de trabalho com acendimento automático ao abrir a porta. Faixa de trabalho até, no mínimo, 65 ºC. Sistema de proteção contra super aquecimento. Controlador eletrônico microprocessado, programação e indicação digital da temperatura através de termômetro digital com as funções programáveis de: timer, set point e PID com auto-tunig. Dupla função de display, sendo uma para a programação e outra para indicação digital da temperatura. Resolução de leitura 0,1ºC. Timer programável com alarme sonoro. Acompanha 2 prateleiras. Sensor de temperatura tipo NTC. Homogeneidade do sistema: ± 1ºC. Sistema bivolt para a tensão de alimentação, ou 220V monofásico. Cabo de energia elétrica com plugue conforme legislação atual. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.	2	Un	R$ 3.725,52
45.	**Homogeneizador de amostra (stomacher)** elétrico construído em chapa 1020 com pintura eletrostática e câmara de amostra em aço inox 304. Temporizador com campainha no fim do período. Potência máxima: 1/4 CV. Velocidade: de 50 a 490 g.p.m (golpes por minuto). Temporizador: 30, 60, 120, 180 segundos ou infinito. Rede elétrica: 220 volts (monofásico). Potência máxima: 250 W. Dimensões aproximadas do equipamento: 220 x 220 x 420 mm (largura x altura x profundidade) Dimensões aproximadas da câmara de amostra: 220 x 220 x 110mm (largura x altura x profundidade). Abertura da tampa: 10 mm. Para uso com bolsa estéril (saco para stomacher) de dimensões 180 x 290	1	Un	R$ 10.715,84

	mm (largura x comprimento). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
46.	**Microscópio biológico binocular** com ótica de correção infinita UIS. Estativa com design confortável para o usuário, fornecendo posicionamento ergonômico dos controles Macro e Micrométrico coaxiais de focalização independentes. Micro de 2,5µm com avanço por volta de 1mm e macro com avanço de 20mm. Suporte para mãos traseiro para facilitar o transporte. Platina retangular de 120mm x 132mm com controle do movimento XY no lado direito. Movimento do charriot 76mm no eixo X e 30mm no eixo Y, presilha para uma lâmina. Revólver porta objetivas fixo quádruplo. Distância parfocal de 45mm. Transformador de baixa voltagem e circuitos eletrônicos embutidos na parte interna e traseira do Microscópio. Oculares, objetivas e Condensador são fixos com dispositivo antiremoção, impedindo o deslocamento dos mesmos durante o transporte ou uso regular. Chave liga/desliga independente. Botão com ajuste graduado da intensidade luminosa. Voltagem automática 100~240V 50/60 Hz Troca da lâmpada na parte inferior da base, com botão de segurança. Todos os itens do sistema ótico, lentes, prismas, objetivas e oculares com tratamento de proteção anti-fungos. Tubo de observação binocular com inclinação de 30°, com prismas de altíssima transmissão tipo SIEDENTOPF com tratamento anti-fungo, número de campo F.N. 18, ajuste de distância interpupilar de 48mm - 75mm, correção de dioptria na ocular esquerda de ±5, aceita retículo de 25mm de diâmetro. Par de ocular de 10x, de campo amplo e ponto focal alto, número de campo F.N.20, 25mm diâmetro fixas no tubo de observação, sendo uma com seta. Condensador ABBE, com abertura numérica de 0 a 1.25 e escala de indicação para o ajuste correto do diafragma íris/abertura númerica para as respectivas objetivas. Ilumina todo o campo de visão desde 4x a 100x com objetivas de F.N. 18. Inclui filtro azul. Conjunto de objetivas planacromáticas de correção infinita fixas no revólver porta objetivas composto de: Objetiva C Plan Acromática 4x, correção infinita, com abertura numérica N.A. 0.10, distância de trabalho W.D. 18,5mm. Objetiva C Plan Acromática 10x, correção infinita, com abertura numérica N.A. 0.25, distância de trabalho W.D. 10,6mm. Objetiva C Plan Acromática 40x, correção infinita, com abertura numérica N.A. 0.65, distância de trabalho W.D. 0,6mm. Objetiva C Plan Acromática 100x,	11	Un	R$ 5.194,36

	correção infinita, com abertura numérica N.A. 1.25, distância de trabalho W.D. 0.13mm, para uso com óleo de imersão. Frasco com óleo de imersão, 8cc, livre de auto fluorescência incluso. 2 Lâmpadas de halogênio 6V/20W (uma sobressalente). Cabo de força com dupla isolação e plug de três pinos, uma terra e dois fases. Voltagem: bivolt ou 220V (monofásico). Capa de proteção contra pó para microscópios. deve possuir botão macrométrico bilateral. As objetivas devem ser fixas ao revólver, evitando manuseio indevido. O ajuste de voltagem deve ser automático para evitar queima do equipamento. O revólver deverá ser voltado para fora do microscópio, com ângulo aproximado de 15 graus, facilitando o manuseio. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
47.	**Microscópio trinocular.** Especificações mínimas: sistema óptico uis (universal corrigido ao infinito). Iluminador tipo koehler de luz transmitida embutido. Lâmpada de halogênio de 6v/30w. 100-120v/220-240v ~ 0.85/0.45a 50/60hz. Focalização: movimento de altura da platina através de guia de rolete (pinhão e cremalheira). Deslocamento por rotação: 36.8mm. Faixa total de deslocamento: 25mm. Limite superior restrito por disco simplificado de pré-focalização. Ajuste de tensão no botão de ajuste de foco macrométrico. Revólver porta-objetiva giratório: revólver porta-objetiva quádruplo fixo com inclinação para dentro. Objetivas plan acromáticas, com aumentos de 4x, 10x, 40x e 100x. Tubo de observação binocular: número de campo: 20. Inclinação do tubo: 30°. Faixa de ajuste da distância interpupilar: 48 - 75mm. Platina: tamanho: 188mm (l) x 134mm (p). Faixa de movimentação: 76mm na direção x e 50mm na direção y. Porta-espécime: suporte duplo para lâmina. Manipulador de borracha. Condensador abbe com filtro para luz do dia embutido. N.a.: 1.25 com imersão em óleo. Abertura no diafragma: integrada. Tratamento antifúngico em todos os elementos do sistema óptico. Controles do movimento XY da lâmina no lado direito. Lâmpada de halogênio sobressalente, óleo de imersão 8cc, livre de auto fluorescência incluso, assim como a capa para microscópio (proteção contra pó). Modelo de referência: Olympus cx31. Tubo trinocular compatível com câmera ccd marca Nova Optical Systems, modelo DCM130E (adquirida previamente pela instituição), ou que disponibilize os adaptadores para tal. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de	1	Un	R$ 4.881,08

	assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
48.	**Agitador de Tubos Tipo Vortex** para homogeneização de líquidos contidos em microtubos de 1,5mL e em tubos de 50mL, tubos de centrífugas, cubetas de colorímetro ou espectro-fotômetro, pequenos frascos reagentes, frascos Erlenmeyer e balões volumétricos. Confeccionado em aço com tratamento anticorrosivo, pintura eletrostática em epoxi. Motor de 3.800rpm, com ajuste de velocidade. Modo de Operação: Contínuo ou toque (pulso); Pés de borracha para fixação na bancada do laboratório; Deve possuir sistema de vedação para proteger as partes internas do aparelho, caso haja derramamento de líquidos. Suporte de agitação confeccionado em borracha ou outro material que impeça a derrapagem dos tubos durante a agitação. Voltagem 220V (monofásico) ou bivolt. Garantia e assistência técnica de no mínimo, 1 ano. Manual de instruções em português.	7	Un	R$ 1.100,67
49.	**Cabina de Segurança Biológica Classe II A-1** para trabalho com microrganismos de risco moderado. O equipamento deve operar totalmente em pressão negativa, evitando a fuga de ar não filtrado para o laboratório. Construída externamente em chapa de aço ou outro material de durabilidade similar, sempre com tratamento anticorrosivo e revestimento em epóxi eletrostático. Câmara interna de trabalho com laterais de vidro ou revestidas com aço inoxidável AISI 304 polido e com acabamento sanitário. Plataforma de trabalho em chapa única de aço inoxidável AISI 304 (polido e com acabamento sanitário), removível para limpeza e sanitização, sem emendas ou frestas (no centro da área de trabalho) que possam alojar microrganismos durante a execução das atividades. Porta frontal em vidro temperado com deslocamento vertical tipo guilhotina e sistema de contrapesos que permite parar em qualquer ponto de seu curso. Sistema de ventilação tipo siroco, com regulagem eletrônica interna da velocidade, para compensar eventual perda de pressão com o decorrer do tempo de uso. Nível de ruído no máximo de 60db (Selo Ruído, conforme resolução CONAMA n.20, de 07/12/1994). Sentido do fluxo do ar vertical, ou seja o ar do ambiente pré-filtrado através de filtro grosso (classe G-3 ou G-4), é impulsionado pelo sistema de ventilação, para o filtro absoluto, com velocidade de 0,45m/s ± 10% conforme recomendação normativa. Filtros absoluto de insuflamento e de exaustão do tipo HEPA, classe A-3, segundo a norma	1	Un	R$ 16.695,98

	ABNT-NBR 7256, com eficiência de 99,99% na retenção de partículas de até 0,3 micras, de acordo com as normas H-13 EN 1822 e US MIL STD 282. Dotado de pré-filtro para aumentar a durabilidade do filtro HEPA. Display digital, indicador da pressão diferencial do filtro absoluto HEPA, horímetro que indica minutos e horas corridas de funcionamento da cabine e outros parâmetros. Oliva para gás, água ou vácuo e tomada elétrica (220V monofásico) já instalados no interior da câmara de trabalho. Lâmpada germicida instalada na área de trabalho, com dispositivo de segurança ao usuário, desligando-se ao abrir a porta frontal de vidro. Iluminação da área de trabalho com lâmpada fluorescente de 30 Watts; e lâmpada germicida de 30 Watts, nova. Cabo de força de acordo com a norma ABNT NBR 14136. Dimensões aproximadas da câmara de trabalho (área útil interna): comprimento: 56,8cm; largura: 88cm; altura: 65cm. Equipamento com rodízios giratórios. Motor com proteção contra superaquecimento. Equipamento projetado para trabalho classe 100 conforme ABNT NBR 13.700 e ISO CLASSE 5 conforme norma internacional ISO 14.644-1. Voltagem: 220V (monofásico). Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.			
50.	**Banho-maria,** com circulação interna de água 220 V, monofásico. Resistência com potência mínima de 1400 W. Proteção contra superaquecimento do equipamento. Faixa de trabalho de ambiente até, no mínimo, 100°C. Projetada para atender às diversas aplicações que necessitem de circulação interna de água. Microprocessador com sistema PID para controle de temperatura com precisão de ± 0,2°C e com sensor tipo PT100. Faixa de trabalho de ambiente até, no mínimo, 100°C. Bomba de demanda incorporada para circulação interna de água. Painel em policarbonato com indicação de funções. Possui resistência de aquecimento tipo tubular, blindada em aço inox AISI 304 de fácil substituição. Disponibilidade de local para inserção opcional de termômetro. Possui cuba em aço inox estampado e polido (sem emendas ou soldas) com volume nominal de 30 litros. Montado em resistente caixa de aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em epóxi texturizado eletrostático. Plataforma em aço inox com capacidade para frascos com 50 a 1000 mL, bem como para tubos de ensaio.	2	Un	R$ 2.703,71

	Com tampa pingadeira de aço inox. Sistema de drenagem total da água através de registro de esfera ou similar. Alimentação em rede de 220 V, monofásico, 60 Hz. Acompanha: tampa pingadeira em aço inox e Manual de instruções em português. Gabinete Aço Carbono SAE 1020. Acabamento Pintura eletrostática em epóxi texturizado. Disponibilidade de assistência técnica. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega.			
51.	**Centrífuga de bancada.** Controle eletrônico microprocessado que controla a rotação, FCR (g), tempo e demais sistemas. Motor de indução, sem escovas ("brushless"). Motor com mecanismo contra superaquecimento (auto refrigerado). Motor acionado por sistema de inversor de freqüência, que proporciona alta estabilidade da rotação com baixo nível de ruído (deve conter selo ruído - Resolução CONAMA 20, 07/12/1994). Pés com proteção de borracha ou similar, evitando o deslize sobre a bancada.Trava automática na tampa, impedindo que esta se abra durante o funcionamento da centrífuga, ou que esta funcione com a tampa aberta. Aviso sonoro do término do processo. Detecção automática de desbalanceamento, com indicação no painel. Cruzetas horizontais e angulares. Construída em carcaça injetada de alto impacto, com revestimento interno em aço inox, de fácil limpeza e construído de maneira a impedir que líquidos derramados atinjam partes internas e danifiquem o equipamento. Construída externamente com material submetido a tratamento anticorrosão e pintura elestrostática. Tampa superior com trava, com interruptor de proteção e, preferencialmente, com visor. Temporizador digital (mínimo de 1-99 minutos, com intervalo de 1 min), informando velocidade de centrifugação e tempo restante para o término do processo. Painel frontal com teclado tipo membrana e display alfanumérico de cristal liquido, com fundo iluminado (back light) apresentando claramente as mensagens ao operador; Sistema de segurança com indicações no display, informando eventual desequilíbrio de cruzeta e tampa aberta; Seleção da cruzeta utilizada diretamente no painel. Volumes individuais de centrifugação de 2 a 50mL, ou maiores. Chave geral e fusíveis de proteção. Deve atender às normas Internacionais de Segurança IEC-110-1 (geral) e IEC-110-2-020 (especifica); Velocidade: mínima de 3300 rpm, para todos os tipos de adaptadores, com possibilidade de programação da rotação desejada. Voltagem: 220V	3	Un	R$ 7.300,39

	(monofásico) ou bivolt. Rotor de aço inox com 4 lugares. Caçapas e adaptadores para tubos de 5 mL (mínimo de 12 tubos de capacidade), 15 mL (mínimo de 12 tubos de capacidade), 50 mL (mínimo de 4 tubos de capacidade) e 80/100 mL (mínimo de 4 tubos de capacidade. Somente se a centrífuga tiver capacidade para tubos de 80/100 mL). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
52.	**Cabina de fluxo laminar horizontal** (unidirecional) para atividades que necessitem preservar a esterilidade da amostra (ex.: aliquotar meios de cultura estéreis). Com 100 % de renovação de ar. Todo o ar renovado passa através de um filtro HEPA classe A-3, segundo a norma ABNT-NBR 7256 com eficiência de 99,99% na retenção de partículas de até 0,3 micras para renovação. Equipamento projetado para trabalho classe 100 conforme ABNT NBR 13.700 e ISO CLASSE 5 conforme norma internacional ISO 14.644-1. Equipamento construído em chapa de alumínio naval ou outro material, sempre com tratamento anticorrosivo e pintura epóxi. Área interna de trabalho construída em aço inox AISI 304 polido com acabamento sanitário ou escovado, ou laterais de vidro (nesse caso, tampo e fundo devem ser constituídos de aço inox AISI 304 polido com acabamento sanitário). Pré-filtro classes G3 ou G4, aumentando a durabilidade do filtro HEPA. Interruptores LIG/DESL, MOTOR, L/FRIA e L/UV. Led indicativo alertando quando lâmpada UV for acionada. Nível de ruído no máximo de 60db (selo ruído, conforme resolução CONAMA n.20, de 01/12/1994). Velocidade do ar 0.45m/s +- 20% ou com desvio menor. Alimentação 220 V monofásico. Motor com proteção térmica e controle de velocidade. Tomada auxiliar interna instalada (220V monofásico), assim como válvula para gás ou vácuo. Uma lâmpada fria, com potência mínima de 20W. Uma lâmpada UV, com ação germicida, potência mínima de 20W. Equipamento com base e rodízios giratórios. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 12.982,30
53.	**Banho ultrassônico com aquecimento.** Inclui cesto em aço inox (com diversos orifícios), retangular, com volume útil mínimo de 3L. Cuba em aço inoxidável, sem soldas, cantos vivos ou emendas que dificultem a higienização. Tampa de	1	Un	R$ 1.456,17

	aço inox ou em estilo PET (resistente à temperatura de 60°C) e gabinete em aço com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática. Possui timer de, no mínimo, 30 minutos. Indicação de temperatura. Aquecimento até 60°C. O equipamento deverá apresentar a opção de uso sem aquecimento também. Proteção contra superaquecimento. Bivolt automático ou 220 V (monofásico). Apresenta sistema para drenagem total da água, com registro de estera ou similar, localizado na parte inferior do equipamento. Frequência ultrassônica: 40 kHz. Baixo nível de ruído (preferencialmente com selo ruído, conforme resolução CONAMA n. 20, de 07/12/1994). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português ou inglês.			
54.	**Tanque de fibra de vidro para salga de queijo**, com 02 estágios móveis para colocar e retirar suporte, com dreno, capacidade 250 litros. Empilhamento de dois andares. Pés desmontáveis em aço inox 304, com proteção em nylon. Saída com tampão para escoamento. Revestido com gel coat aprovado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, através de laudo técnico. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 2.326,67
55.	**Batedeira cilíndrica para manteiga** com redutor / polia, acionada por inversor de frequência. Fabricada totalmente em aço inoxidável AISI-304, corpo interno fabricado em chapa 1/8" mm espessura, pás internas fabricadas em chapa 4,0 mm espessura, porta de inspeção e abastecimento de creme com fecho sistema de trava tipo alavanca com borboleta, visor interno diâmetro 4", registro de saída de soro diâmetro 2", registro de quebra vácuo, estrutura em chapa em aço carbono 6mm espessura, mancais e rolamento diâmetro 3" redutor tipo MR-8 redução 1:40, acionado por motor 3 cv. Deverá acompanhar o equipamento: 1 Inversor de frequência acoplado para efetuar a malassagem da manteiga; proteção de sistema mecânicos em aço carbono chapa 2mm espessura; proteção lateral da borboleta fabricado em tubo ¾ para evitar acidentes, acabamento interno do bojo jateado, acabamento escovado sanitário, estrutura em aço carbono esmaltada com fundo anti-corrosivo e esmalte sintético. 380V, trifásico. Capacidade total 30 kg, capacidade útil 15 kg. Acabamento sanitário. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a	1	Un	R$ 7.851,64

	automação, incluindo chave geral de acionamento. Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instrução em português.			
56.	**Sistema de água gelada,** tanque com capacidade útil de 3.000 litros construído em chapa galvanizada nº 26 internamente e externamente isolado com placas de poliestireno expandido classe F com densidade de 16 Kgm³ de 100 mm de espessura revestido com chapa cromo branca com pintura a fogo, composto por unidade hermética trifásica 380 v, sistema com temperatura de água controlada em 1º C com capacidade de refrigeração de 3.500 Kcal/hºc a uma temperatura de evaporação de - 3º C, serpentinado com tubos de cobre 1/2", distribuidor de líquido, válvula de expansão, visor de líquido, filtro, válvula solenóide. Sistema elétrico com controle falta de fase, queda de tensão e sobre carga com rearme automático. Termômetro e termostato analógico para controle da temperatura. Manual de instruções em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento instalado.	1	Un	R$ 22.183,33
57.	**Tanque vertical de expansão** direta com capacidade de 300 L. Construído interna e externamente em aço inoxidável AISI 304, com acabamento sanitário. Padrão de qualidade atendendo especialmente a ISO-5708. Base com fabricação em aço carbono, pintada a pó, na base deverão estar apoiados e fixados o tanque e a unidade condensadora, com pés reguláveis para o nivelamento, com evaporador de placas duplas, agitador bidirecional e isolamento com espuma de poliuretano injetado de alta densidade. Medidor de nível externo. Sistema eletro-eletrônico, que controla através da temperatura do leite, o momento de acionamento e parada do sistema de refrigeração e o ciclo de funcionamento do sistema de agitação. Unidade condensadora que utiliza compressor hermético e gás refrigerante freon R-22. O equipamento deverá conter dispositivos pára-raios de linha e relé supervisor de tensão. Sistema de proteção em caso de queda de fase de energia. Agitador acionado por motoredutor. Indicador digital de temperatura. Controle de temperatura com termostato e termômetro conjugado, faixa de temperatura operacional de 0 a 50 °C. O equipamento deve dispor de duas hastes acobreadas para aterramento, bem como, conectores e cabo de cobre para sua ligação. Alimentação elétrica em rede 220 V monofásico. Manual de instruções em português. Entrega técnica com os insumos e	1	Un	R$ 5.402,25

	materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica do equipamento.			
58.	**Prensa pneumática para queijos**, capacidade de 30 formas, modelo de formas retangulares de 1 Kg, Estrutura em chapa 16, 14 e 12 - inox 304. cilindros pneumáticos de PVC com haste em inox e rodas de nylon. Com 03 box de cada lado, totalizando 06 boxes. Barra frontal deslocável. Sistema de abertura e fechamento de blocos, com filtro regulador de pressão para ar. Acabamento sanitário. Manual de instruções em português. Entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica do equipamento.	1	Un	R$ 4.554,50
59.	**Banho-maria,** com circulação interna de água 220 V, monofásico. Resistência com potência de 1100 W. Faixa de trabalho de ambiente até 100°C. Projetada para atender às diversas aplicações que necessitem de circulação interna de água. Microprocessador com sistema PID para controle de temperatura com precisão de ± 0,2°C e com sensor tipo PT100. Faixa de trabalho de ambiente até 100°C. Bomba de demanda incorporada para circulação interna de água. Painel em policarbonato com indicação de funções. Possui resistência de aquecimento tipo tubular, blindada em aço inox AISI 304 de fácil substituição. Possui cuba em aço inox estampado e polido (sem emendas ou soldas) com volume nominal de 9 litros. Montado em resistente caixa de aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em epóxi texturizado eletrostático. Plataforma em aço inox com capacidade para frascos de 50 a 1000 ml. Com tampa pingadeira de aço inox. Alimentação em rede de 220 V, monofásico, 60 Hz. Deverão acompanhar o equipamento: tampa pingadeira em aço inox e Manual de instruções em português. Gabinete Aço Carbono SAE 1020. Acabamento Pintura eletrostática em epóxi texturizado. Capacidade máxima de amostra 9 litros.	4	Un	R$ 2.892,63
60.	**Centrífuga de Gerber** construída em aço inox com pintura eletrostática, com capacidade para 8 butirômetros, contendo temporizador e freio reverso, 220 v monofásico, aproximadamente 1100 RPM. Manual de instruções em português. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	1	Un	R$ 1.911,00
61.	**Prateleira dessoradora de queijo** com canaleta central e inclinação de até 15° favorecendo a dessoragem sem a deformação do produto. Fabricada em fibra de vidro, revestido com gel coat aprovado pelo Ministério da	1	Un	R$ 3.761,33

	Agricultura Pecuária e Abastecimento, através de laudo técnico. Com pés em PVC. Com 6 andares e duplo acabamento sanitário. Capacidade para 16 queijos de 4 kg. Comprimento de 1 metro e largura 0,66 metros, construída em fibra.			
62.	**Cortador/fatiador de frios** automático, desmontável, com base em alumínio fundido com afiador incorporado. Carro porta frios com inclinação de 45 graus, encostos e proteção em aço inox para facilitar a limpeza. Com regulagem para fatiar frios na espessura desejada. Lâmina com cera de 310mm em aço temperado com tratamento superficial antioxidante oferecendo durabilidade e corte uniforme. Rotação da lâmina dimensionada para proporcionar corte suave e uniforme. Todas as partes em contato com o alimento em aço inox para proporcionar higiene perfeita. Carro adequado para fácil manejo facilitando o corte de embutidos de todos os tamanhos e formas. Motor blindado de 1/3 cv, voltagem de 220v, monofásico. Capacidade de produção de 42 fatias por minuto. Dimensões aproximadas 600x655x580mm. Graduado permitindo corte máximo de 25mm. Transmissão de lâmina por correia e do carro porta frio por corrente. Pés antiderrapante. Com manual de instruções. Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 5.864,33
63.	**Lava botas automático** com escova rotativa, confeccionado em aço inox AISI 304 com chapa 1,50mm na cuba e 2,00mm nas laterais, base do motoredutor em chapa inox 304 3/16", acionamento automático através de sensor foto refletivo instalado na base frontal superior, válvula solenóide para injeção de água, escova rotativa tipo carretel confeccionado em nylon, acompanha cinco escovas manual tipo chuveirinho, acabamento externo jateado, este equipamento deverá ser equipado com sistema motoredutor trifásico 380V. Garantia de 1 ano após a entrega.	3	Un	R$ 4.744,50
64.	**Iogurteira mecanizada** com isolamento 30L constituída inteiramente em aço inox AISI 304 e tem formato cilíndrico vertical com tampa articulada com fechos rápidos, sistema de aquecimento com resistência elétrica (Temperatura de trabalho 95ºC) e óleo térmico, permitindo aquecimento rápido, possui distribuidor interno de água fria e gelada com dreno para permitir o seu reaproveitamento, isolamento feito de lã, dotada de agitador de 104 RPM e acionada por moto-redutor. Capacidade 30 L. Agitador mecânico acionado moto-redutor com hélice homogenizadora e 2 quebra ondas	1	Un	R$ 5.411,60

	em aço inox. Volt. 220V, monofásico. Termômetro de 0 – 100°C, bimetálico. Acabamento sanitário. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação, incluindo chave geral de acionamento. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Manual de instruções em português.			
65.	**Tanque de inox** AISI 304, com acabamento sanitário para prensagem e dessoragem de queijo, capacidade 200 Litros, sistema de aquecimento com resistência elétrica (Temperatura de trabalho 95ºC) e óleo térmico. Tanque com parede dupla, divisória dessoradora de inox AISI 304 e chapas para pré-prensa de inox AISI 304. Sem flambagem e ondulações. Acabamento sanitário. Garantia de 1 ano. Instalação completa com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 5.723,33
66.	**Seladora de Copos e Potes** com acionamento manual. Força de selagem: 25 kg. Controle de temperatura: automático. Produção aproximada: 10 selagens por minuto. Construção em chapa de aço com tratamento anticorrosivo e pintura epoxi. trabalha com dois potes e/ ou duas matrizes de diferentes diâmetro por operação. O processo de extração dos potes é auxiliado por pedal, acompanha dois conjuntos de matrizes de selagem. Os Cabeçote de selagem e matrizes são fabricados em alumínio. Termostato e temporizador para ajuste da selagem. Entrega na instituição. Garantia de 1 ano. Manual de instrução. Rede de alimentação 220 V monofásico.	2	Un	R$ 2.033,48
67.	**Tanque Automático para fabricação de queijos**. Capacidade 100 litros. Sistema de aquecimento com resistência elétrica (Temperatura de trabalho 95ºC - Limpeza) e óleo térmico. Com controle fino de velocidade, liras de corte com lâminas em inox AISI 304 e formato em oito. Velocidade controlada por inversor de frequência, Fabricado totalmente de aço inox AISI 304. Construída fechada e com visor acrílico, sem plataforma de acesso. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação, incluindo chave geral de acionamento. Rede de alimentação 380 V trifásico. Instalação completa e entrega técnica com	1	Un	R$ 15.333,33

	os insumos e materiais necessários para operação.			
68.	CONJUNTO DE PASTEURIZAÇÃO DE LEITE CAPACIDADE 150 L/H CIRCUITO DE PASTEURIZAÇÃO Pasteurizador com sistema de aquecimento elétrico. Composto por sessões de regeneração, aquecimento e resfriamento através de placas corrugadas de aço inox AISI 316 l, juntas coladas NBR 1.4401,cavalete de sustentação em aço SAE 1020 pintado na cor creme, retardador para 17,0 seg, com tirantes de aperto em aço inox AISI 304 5/8" que garante a fixação das placas para pressões de trabalho de até 8 Kgf/cm²; Válvula pneumática 3 vias para controle da inversão do fluxo desvia automaticamente a direção do fluxo do produto através do microprocessador “PID”, painel construído em aço carbono com pintura eletrostática, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação. Composto por microprocessador PID com indicador digital de temperatura de pasteurização, que trabalha em conjunto com sistema de aquecimento e sistema de retorno automático, sensor de temperatura PT 100 sanitário, chave geral de acionamento do quadro de comando, chaves de acionamento para operação limpeza, caso haja alguma variação da temperatura de pasteurização do leite ele impede que o leite não pasteurizado siga seu curso retornando para o tanque boia para posterior pasteurização, este sistema permite que o pasteurizador faça o aquecimento inicial automaticamente. Painel construído em aço carbono com pintura eletrostática, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento e automação. Composto pôr: micro processador “PID” com indicador digital da temperatura de pasteurização, que trabalha em conjunto com sistema de aquecimento e sistema de retorno automático, sensor de temperatura PT 100 sanitário, chave geral de acionamento do quadro de comando, chaves de acionamento para operação, limpeza, bombeamento água gelada, contactoras e relé térmico, lâmpadas sinalizadoras: para chave geral, bomba do produto, bomba de água quente, bomba de água gelada, limpeza, retorno automático, sistema gerador de água quente, composto pôr reservatório de água quente, resistências para aquecimento da água, tubulação de interligação ao pasteurizador, moto bomba para recalque de água quente acionado pôr motor trifásico 1cv 380 v, bomba de leite tipo centrífuga construída totalmente em aço inox AISI 304 com capa de proteção do motor também em inox, acionada por		Un	R$ 26.684,67

	motor trifásico 2cv 380 v 3.450 RPM, tanque bóia construído totalmente em aço inox AISI 304 com acabamento sanitário chapa 1,5 mm de espessura, munido de pés para pisos irregulares, tampa removível com alça, sistema de bóia e válvula para controle de entrada do leite até a bomba desmontável. Capacidade 60 litros. Tanque de equilíbrio totalmente em aço inox AISI 304 com acabamento interno sanitário chapa 1,5 mm de espessura, tampa com alça central, tanque em formato cilíndrico fixo sobre três pés, pés com regulagem para pisos irregulares, saída do produto com M SMS 1", capacidade 150 litros. bomba de leite tipo centrífuga, construída totalmente em aço inox AISI 304 com capa de proteção do motor também em inox, acionada por motor trifásico 1/3 cv 380 v, 3.450 RPM 5 mca e vazão de 2 m³/h. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação, incluindo chave geral de acionamento. Vazão:150litros/hora Temp. De entrada do leite: 5ºC Temp. De aquecimento leite por regeneração: 68,32ºC. Temp. Aquecimento por água quente pasteurização 75ºC Tempo de retenção: 17 seg. Temp. De resfriamento por regeneração saída: 28,00ºC Perda de carga total do produto no sistema: 1,143 Kgf/cm Temp. De entrada água quente: 78ºC Temp. Saída água quente: 75,76ºC Vazão água quente: 1.000 l/h. Baixo consumo de energia. Perda de carga na água quente: 0,373 Kgf/cm². Manual de instruções em português. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.			
69.	**Máquina para triturar e fundir massa** (proteína de leite), adicionada de creme e ingredientes necessários para fabricação de requeijão e queijo fundido. Com capacidade de 30 litros, fabricada inteiramente em aço inox AISI 304, com motoredutor banhado em graxa sintética, montada sobre uma estrutura também em aço inox AISI 304. Com sistema de aquecimento elétrico. Seu eixo interno é maciço com facas reforçadas. Possui painel eletrônico com variador de velocidade. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação, incluindo chave geral de acionamento. Rede de alimentação 380 V trifásico. Garantia mínima de 1 anos após a entrega técnica. Instalação completa e entrega técnica com	1	Un	R$ 20.250,00

	os insumos e materiais necessários para operação.			
70.	**Desnatadeira.** Capacidade 100 litros/hora. Rede de alimentação 380 V, trifásico. Rotor, Bicas e pratos em aço inóx AISI 304. Motor acoplado a carcaça. Acabamento sanitário. Com painel de controle construído em aço carbono com pintura eletrostática na cor cinza, que abriga todos os componentes elétricos e eletrônicos de acionamento a automação, incluindo chave geral de acionamento. Garantia mínima de 1 ano. Manual de instrução.	1	Un	R$ 4.346,56
71.	**Disco (Tabela) de Ackermann**. Original Gerber. Fabricado em alumínio, graduado. Utilização na determinação do extrato seco no leite.	2	Un	R$ 341,34
72.	**Analisador de Leite Ultrasônico portátil**, para análises rápidas de gordura, extrato seco, proteínas, água adicionada, ponto de congelamento, densidade, lactose, temperatura e pH, de uma única e mesma amostra, Tempo de análise 40 segundos. Parâmetro de medida: Gordura: de 0,5% a 12% com precisão ± 0,1%. Sólidos não gordurosos (SNF): de 6% a 12% com precisão ± 0,2%. Densidade do leite: de 1,026 g/cm³ a 1,0330 g /cm³ ± 0,0005 g/ cm³. Proteína: de 2% a 6% com precisão ± 0,2%. Água adicionada ao leite: de 0% a 60% com precisão ± 5%. Ponto de congelamento: 0ºC a -1ºC , com precisão:± 0,015%; pH: 0 a 14, com precisão ± 0,02%; Temperatura: 0 a 50ºC, com precisão ± 0,1ºC. Alimentação elétrica em rede 220 V monofásico. Manual de instruções em português. Entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica.	1	Un	R$ 10.431,40
73.	**Acidimetro Dornic** completo. Escala de graduação em graus dornic, com frasco de plástico para analise de acidez.	3	Un	R$ 496,25
74.	**Acidimetro Salut para leite**. Construido em aço inox 304, com tubo de vidro (TESTE ALIZAROL). Manual de instruções em português. Garantia mínima de 1 ano após a entrega do equipamento instalado.	2	Un	R$ 291,33
75.	**Butirômetro** – creme Segundo “Koehler”, gargalo com diâmetro de 11-12mm com rosca, graduação 0 a 70% divisão em 1/1, Gerber, volumétrico 5 mL de creme. Com certificado de aferição.	4	Un	R$ 140,54
76.	**Butirômetro** – Leite. Graduação 0 a 8% divisão em 0.1%, gargalo liso, com rolha simples cônica, Gerber. Com	4	Un	R$ 83,80

	certificado de aferição.			
77.	**Butirômetro** – Leite desnatado segundo SICHLER graduação 0-1% GERBER divisão. 0,01%, gargalo com rosca e pera, com 01 rolha. Com certificado de aferição.	4	Un	R$ 119,18
78.	**Butirômetro** – Manteiga. Gargalo com diâmetro de 17-18mm, de diâmetro, copo de vidro de dois furos e duas rolhas, graduação 0-70-90% em 0.5, Gerber. Com certificado de aferição.	4	Un	R$ 189,53
79.	**Viscosímetro copo Ford**. Inox. Aferido conforme a norma NBR 5849, com orifício intercambiáveis. Tripé com regulagem de nível e placa de vidro plana, para definição de volume. Viscosidade cinemática com escoamento na faixa de 20 a 100 segundos.	1	Un	R$ 487,25
80.	**Densímetro Baumé**, calibrado a 20ºC - Escala 0/30 - Divisão 0,2 - Comprimento 335 ± 5 mm - Limite de erro ± 0,2.	3	Un	R$ 68,79
81.	**Crioscópio Eletrônico Digital** de Bancada Flex, equipamento destinado a determinar o ponto de congelamento do leite, detectando se houve adulteração pela adição de água, com leitura direta no display, auto-calibração com qualquer valor de solução padrão, proteção contra solução trocada, valor de referência do leite programável, resultados em °C e °H e % de água no display, idiomas: português e inglês, capacidade: 30 testes/hora, volume de amostra: 2,5 ml, reprodutibilidade de ± 0,002ºC, sistema de resfriamento através de transdutor elétrico, padrão de crioscopia: livre, platô, tempo fixo (de 10 a 120 segundos). Temperatura Ambiente: +10 ...+32°C (até +40°C com auxílio do sistema de refrigeração líquida externa), temperatura do banho termostático com amplitude de agitação e homogeneização programáveis, saída RS 232. Deverão acompanhar o aparelho: 30 tubos de vidro para amostra, 01 estante em aço inox para 30 tubos de vidro, 01 solução anti-congelante com 500 ml, 01 solução padrão de calibração 'A" 0,000°H com 200 ml, 01 solução padrão de calibração "B" -0,621°H 'A" 0,000°H com 200 ml, 01 solução padrão de calibração "B" -0,621°H com 200 ml. Voltagem. 220V, monofásico. Garantia mínima de 1 ano após a entrega técnica. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 12.106,90

82.	**Alambique em cobre martelado**, com tanque de condensação em aço inox AISI 304,serpentina em aço inox AISI 304 e caixa de recepção em aço inox AISI 304, aquecido a gás, contendo os queimadores e estrutura em aço carbono. Capacidade mínima de carga 10 litros. Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 4.368,75
83.	**Moenda de cana** com motor trifásico (380V), capacidade entre 30-50 litros/hora, rolos de aço inox AISI 304. Tensão 220 Volts .Assistência técnica durante o período da garantia, que deverá ser de no mínimo 1 ano.	1	Un	R$ 1.914,23
84.	**Adega climatizada** com capacidade para 24 garrafas, controle de temperatura e display digital. Porta de vidro duplo com filtro ultravioleta (UV). Gavetas corrediças de metal aramado. Dimensões externas mínimas (LxCxA): 30 x 59,5 x 84,5 cm. Sistema de refrigeração: eletroeletrônico. Garantia de no mínimo 1 ano.	1	Un	R$ 1.041,39
85.	**Dorninha de fermentação**, capacidade mínima de 20L fabricada totalmente em aço inox AISI 316. Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 2.070,67
86.	**Rolhadeira manual.** Máquina manual com mordaças, servindo para fechar garrafas de 300 ml até garrafões de 5,0 litros. Construída em aço inox 304.Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 456,84
87.	**Conjunto com 12 peneiras granulométricas** em aço inox, com diâmetro interno do aro de 8 polegadas (203,2mm) e altura da tela até a borda superior de 2 polegadas (50mm), mas um fundo em aço inox AISI 304. Material do aro e da tela em aço inox AISI 304. Deverá ser fornecido certificado de calibração de acordo com a RBC, com fator de correção. Fundo para peneiras com diâmetro de 8 polegadas e altura de 2 polegadas, construído em aço inox AISI 304. Peneiras embaladas individualmente e com os seguintes número de malhas: peneira em aço inox - ASTM 200 - MESH/TYLER 200 - Abertura 0,075mm; peneira em aço Inox - ASTM 100 - MESH/TYLER 100 - Abertura 0,150mm; peneira em aço Inox - ASTM 60 - MESH/TYLER 60 - Abertura 0,250mm; peneira em aço Inox - ASTM 50 - MESH/TYLER 48 - Abertura 0,300mm; peneira em aço Inox - ASTM 40 - MESH/TYLER 35 -	1	Un	R$ 1.764,70

	Abertura 0,425mm; peneira em aço Inox - ASTM 30 - MESH/TYLER 28 - Abertura 0,600mm; peneira em aço Inox - ASTM 20 - MESH/TYLER 20 - Abertura 0,850mm; peneira em aço Inox - ASTM 18 - MESH/TYLER 16 - Abertura 1mm; peneira em aço Inox - ASTM 14 - MESH TYLER 12 - Abertura 1,40mm; peneira em aço Inox - ASTM 10 - MESH/TYLER 9 - Abertura 2mm; peneira em aço Inox - ASTM 7 - MESH/TYLER 7 - Abertura 2,80mm; peneira em aço Inox - ASTM 5 - MESH/TYLER 5 - Abertura 4mm.			
88.	**Kit para mini-cervejaria** com capacidade mínima de 20 litros por batelada de produção. O kit deverá ser composto pelos seguintes itens: (01) Panela de alumínio com tampa para Brassagem com válvula extratora e conexão para filtragem, clarificação e mostura: (dimenões mínimas 40cm diametro / 29cm altura); (01) Panela de alumínio com tampa para fervura com válvula extratora (dimensões mínimas: 40cm diametro / 29cm altura); (01) Bomba sanitária para recirculação do processo; (03) Mangueiras siliconizada atóxica com no mínimo 3 m de comprimento; (01) Termômetro Cervejeiro, com proteção plástica - produto atóxico; (01) Máquina (manual) para colocar as tampinhas, com regulagem de altura; (01) Bico de envase com mangueira de silicone atóxica; (01) Módulo em Madeira nobre ou aço carbono (Torre Cervejeira) para apoio do processo; (01) Manual de instruções em português; (01) Dissipador do mosto em cobre; (01) Elemento filtrante em cobre; (01) Fermentador em plástico atóxico, com capacidade mínima de 30 L; (01) Chiller em alumínio com mangueira siliconizada atóxica de no mínimo 3 m. Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 1.945,00
89.	**Moedor de malte**, com funil em aço carbono e pintura epóxi branca; acoplado de 3 rolos em aço tratado de alta durabilidade; rolos ranhurados, com diâmetro 38,1 mm X 140 mm de comprimento; regulagem da separação dos rolos de 0 a 2mm; corpo em alumínio cromado; buchas em bronze sinterizado auto-lubrificante; com sistema completo para acionamento manual, com manivela e com preparação para	1	Un	R$ 430,37

	acoplamento de base. Garantia mínima de 1 ano.			
90.	**Mesa de pesagem anti-vibratória,** com tampo de granito, com dispositivo de amortecimento regulável e indicador de nível. Dimensões mínimas: largura de 40 cm; profundidade de 40 cm e altura de 3 cm. Garantia mínima de 1 ano.	1	Un	R$ 576,67
91.	**Picador de carne**: Corpo do equipamento, estrutura interna, gabinete e bandeja em aço inox Aço AISI 304. Com acessórios de cortes: 1 disco, 1 cruzeta e 1 pré cortador em aço inox. Construção com ângulos arredondados e sem parafusos aparentes, sem juntas entre as chapas dobradas e soldadas. Parte elétrica blindada. Com três opções de disco para moer: fino, médio, máximo, com faca em aço inoxidável; com um pilão pode ser usado tanto para empurrar os alimentos quanto para guardar os acessórios, além do botão Liga/Desliga e alterar o sentido da moagem; com botão destravar. Proteção fixa confeccionada em aço inox na bandeja do equipamento, impedindo o acesso das mãos na área de esmagamento do picador de carne. Discos para moedores nos seguintes milímetros: 3, 6, 8, 10, 12, 16 e 20. Possuir rodas entre os pés para fácil locomoção. Capacidade mínima de 500kg/h. Voltagem do motor trifásico 380V, Motor 3CV. Tamanho aproximado: altura 850mm, comprimento 560mm e largura 600mm. Com polimento e acabamento sanitário Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português.	1	Un	R$ 7.978,33
92.	**Esterilizador de facas e chairas:** destinado a esterilizar facas e chairas. Confeccionado em chapa de aço inox AISI 304. Acabamento sanitário e polimento industrial. Manual de instrução em português. Dimensões mínimas: 450mm de altura, 200mm de comprimento e 200mm de largura.	2	Un	R$ 1.070,96
93.	**Misturador:** Estrutura construída em aço, com pintura eletrostática, cuba do misturador com tampa e em aço inox 304, com dois eixos, com seis pás, sistema basculante para permitir o esvaziamento da máquina com a bacia em movimento. Capacidade para 25 a 30Kg, motor trifásico 380V de 1CV. Possibilidade de trabalhar com a cuba na posição vertical ou inclinada; regulagem da inclinação da cuba através de pino de encaixe rápido. Possuir pés com regulagem de altura. Dimensões aproximadas 610mm x 680mm x 445mm. Com polimento e acabamento sanitário. Garantia mínima de 1 ano após entrega na instituição. Manual de instrução em português.	1	Un	R$ 10.616,25

94.	**Embutideira:** Equipamento construído todo em aço inox 304; sistema de acionamento hidráulico, com controle de velocidade e vasão. Capacidade aproximada de 15 litros. Dimensões aproximadas de 370x450x1000mm (altura na altura da saída dos funis). Acompanha jogo de funis inoxidáveis e polidos para utilização em ensaques nos tamanhos 13, 16, 19, 25 mm e 32mm. Funis de enchimento com sistema de encaixe manual, sem o uso de ferramentas. Porta de inspeção do sistema com fechadores de engate rápido. Despressurização automática da massa, impossibilitando o esmagamento da mesma. Pistão com dupla vedação de silicone. Sinal elétrico para comando do pistão através de uma alavanca. Válvula controladora de fluxo com retorno aberto. Porcionador volumétrico, que garante o peso exato na embalagem dos produtos moídos e ajuste de 20 a 500 gramas por porção. Pés niveladores para pequenas irregularidades no piso. Com acabamento sanitário. Manual de instrução em português. Garantia de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português.	1	Un	R$ 17.319,00
95.	**Forma para cozimento de presunto**, no formato retangular constituído em aço inox (AISI 304), tipo 18/8. Capacidade de 500g com orifício na parte inferior para penetração de termômetro, com tampa. Garantia mínima de 1 ano após entrega.	5	Un	R$ 370,67
96.	**Forma para cozimento de presunto**, em formato oval, construído em aço inox 304, tipo 18/8, cap. 500g, com orifício na parte inferior para penetração de termômetro, com tampa. Garantia mínima de 1 ano após entrega.	10	Un	R$ 372,67
97.	**Cutter:** Construído em aço inox AISI 304; Capacidade aproximada de 15 a 20Kg de massa. Dimensões aproximadas: 1.100mmx940mmx1.145mm. Duas velocidades nas facas (1º velocidade: 1,9HP/1,4kW - 1.500 rpm e 2º velocidade: 2,75HP/2,02kW - 3000rpm); duas velocidade também na bacia (1º velocidade: 0,12HP/0,09kW -10 rpm e 2º velocidade: 0,20HP/0,15kW - 20 rpm); 06 facas em aço inox AISI 420 com regulagem de desgaste. Bacia em aço inox usinada; acionada por moto redutor acoplado direto; o eixo das navalhas com acionamento por motor, com correias. Tampa de proteção nas navalhas e fechamento da bacia; Proteção nas correias e motorização. Voltagem do motor 380V trifásico. Com polimento e acabamento sanitário	1	Un	R$ 32.410,00

	Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.			
98.	**Injetora:** em aço inox ASIS 304, cabeçote com no mínimo 18 Agulhas de 3,0mm também em inox ASIS 304, bomba impulsora, válvula de pressão e manômetro, com filtro de sução. Trifásico 380V, motor 1CV. Dimensões: 350 x 210 x 240mm. Ideal para carnes bovinas, suínas, ovinas e aves, com ou sem ossos. Possui válvula de segurança e regulador de pressão. Com polimento e acabamento sanitário Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português. Entrega na instituição. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 34.933,33
99.	**Câmara para maturação de produtos cárneos,** a qual deve possuir: região interna, suportes e bandejas em aço inoxidável AISI304, estrutura externa em aço 1020, pintura epóxi com tratamento anticorrosivo, com duas portas que devem ser: parte interna de vidro e externa de aço 1020 e inox AISI304. A isolação deve ser de alta densidade tipo p2, em todas as laterais e portas. Sistema de aquecimento por meio de resistências tubulares blindadas em inox 304 e sistema de refrigeração por meio de unidade selada livre de CFC (refrigerante ecológico). Deve possuir circulação de ar forçada controlada e que garanta perfeita homogeneização da temperatura e umidade no ambiente. Umidade relativa com controle microprocessado na faixa de 65 a 95%, com indicação digital e manutenção da umidade relativa através de umidificador ultra-sônico. Temperatura de trabalho da câmara de 10 a 45 0C, com controlador de temperatura microprocessado PID com rampas e patamares. Sensor: PT100, ±0,1ºC leitura digital. A câmara deve possuir proteção/segurança: através de termostato bimetálico e alarme sonoro em função da temperatura com bloqueio de comandos elétricos. Alimentação monofásica 220V. Tamanho aproximado de 1200x650x650mm (AxLxP). Garantia de 1 ano após a entrega técnica. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 38.415,00
100.	**Hamburgueira manual:** Dimensões mínimas: 160mm x 230mm x 170mm. Corpo e molde em inox. Manivela e o eixo em aço 1020 cromado. Diâmetro do hambúrguer	1	Un	R$ 5.165,57

	100mm. Com polimento e acabamento sanitário. Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português.			
101.	**Tumbler massageador:** Construído totalmente em aço inox (AISI 304); com tampa. Painel de comando elétrico selado com tensão de segurança, com controle variável de velocidade e tempo, programável conforme a necessidade de cada processo. Dimensões aproximadas: 465mm X 410mm X 710mm; tambor de 20 litros com diâmetro aproximado de 320mm. Bomba de vácuo 4m³/h. Potência total 2cv, com chave liga/desliga. Trifásico 380V. Com polimento e acabamento sanitário Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 15.600,00
102.	**Desidratador/defumador:** Construção com paredes duplas isoladas, aço inox (AISI 304), com isolamento térmico (lã de vidro), com controle de temperatura, tempo de processo e umidade. Comando computadorizado programável com funcionamento automático a prova de erros de operação, cada produto acessado através de código gerador de fumaça incorporado na porta com sistema de combustão a gás ou elétrica obedecendo a pré programação. Com circulação de ar, aquecimento elétrico, controle de temperatura e a umidade de forma automática, através de controladores de temperatura, sensor PT 100 e válvulas solenóides. Motores elétricos trifásicos 380V e painel elétrico. Carga Média: 25 - 30 Kg, medida aproximada 1,30x0,60x0,60metros. Assessórios que deverão acompanhar o equipamento: Carrinho com 12 ganchos suportes, ducha e grelha. Com polimento e acabamento sanitário Garantia mínima de 1 ano após entrega. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 6.236,97
103.	**Fogão industrial** com forno industrial. Número de queimadores: 6. Queimadores frontais chama tripla com controle individual das chamas internas e externas. Queimadores traseiros, chama dupla. Registros de acendimento e controle de chamas estágios contínuos cromado. Fabricados em aço inox escovado. Estruturas em perfil 80 mm reforçadas. Moduláveis e desmontáveis. Fundo esmaltado (auto limpante). Easy clean na mesa com esmalte antiaderente que facilita a limpeza. Grades e queimadores da	3	Un	R$ 1.775,63

	mesa de ferro fundido. Injetor de gás horizontal. Bandeja Coletora de Resíduos. Estrutura de cantoneiras de aço. Forno Industrial: Manipulador de temperatura de cinco posições. Puxador do forno de PVC, sem superaquecimento. Potência mínima dos queimadores: queimador grande 4kW, queimador médio 1,5 e queimador do forno 4,4 kW. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.			
104.	**Batedeira planetárea.** Batedores em alumínio especiais (globo, raquete e espiral), velocidade em seis estágios, corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi, cuba em aço inoxidável AISI 304, engrenagens em aço especial temperado, rolamentos blindados, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, troca de velocidade por meio de alavanca externa segura e prática, dispositivo de segurança no acesso à cuba, capacidade: 12 litros, potência: motor de 1/3 CV, 4 polos, velocidade 238 RPM. Voltagem 220v monofásico. Acabamento e polimento sanitário. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 2.236,08
105.	**Massadeira espiral.** Capacidade: 15 Kg de massa pronta. Potência trifásica: 0,8/1,25 Cv. Velocidade: 245 RPM. Dimensões aproximadas de: 860 X 350 X 890mm. Corpo em aço SAE 1020. Cuba em aço inoxidável. Grades de proteção em inox AISI 304. Mancais monobloco tipo flange e rolamentos autocompensadores. Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado. Espirais em ferro fundido com banho de estanho. Acabamento de alta resistência em pintura epóxi. Acabamento e polimento sanitário. Voltagem 380 V trifásica. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 4.998,03
106.	**Modeladora de pães.** Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi, gabinete fechado, proteção de segurança, retorno automático, esteira transportadora para cilindro, cilindros em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro, rolamentos blindados, transmissão do Cilindro: Correia/Corrente, motor Monofásico: 1/3 cv,acabamento em acho inox AISI 304. Pés com rodinha travável pelo menos em duas rodas. Potência do motor de 1/4 CV, velocidade: 365 RPM, voltagem: 220 V monofásico. Acabamento e polimento sanitário. Dimensões mínimas:1110 x 565 x 750mm. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 2.642,40

107.	**Divisora de massa.** Para cortar massas em unidades de pão francês, com 30 divisões iguais em cada operação, base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, base revestida em aço inoxidável, estrutura e engrenagem da alavanca em ferro fundido, carenagem em aço SAE 1020, acabamento em aço inox AISI 304. Produção de 30 pães por operação. garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 2.453,33
108.	**Amassadeira com extrusora.** Acoplada com extrusora de massas . Estrutura em chapa de aço SAE 1020. Cuba em aço inox 304. Pás amassadoras fixas em mancais rolamentos. Capacidade da masseira: 5 kg de massa, capacidade da extrusora: 15 kg de massa, potência: motor de 1 CV = 4 polos, velocidade: 50 RPM, consumo: 0,55 kw/h. WATTS: 370 w. Dimensões aproximadas: 610mm x 490mm x 510 mm. Diâmetro dos rolos: 50 x 250mm. Voltagem: 220 volts monofásico. Capacidade para realizar pelo menos 10 tipos de massas e 4 tipos de bolachas. Acabamento e polimento sanitário. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 3.846,23
109.	**Câmara climatizadora.** Estrutura externa em aço pré-pintado e interno aço inox 430, grades em aço inox de capacidade para 5 bandejas de inox. 10 bandejas de aço inox AISI 304 (5 para pão doce e 5 para pão salgado) compatível com o equipamento, isolamento em poliuretano injetado, porta com vidro para visualização com gaxetas removíveis. Rodízios para facilitar a movimentação, fluido refrigerante R-134a , unidade condensadora hermética com ventilação forçada (Refrigeração), evaporador aletado com ar forçado (Refrigeração), baixa velocidade do ar de refrigeração , interruptor de micro ventilador instalado na porta, resistência imersa em água para vapor (Aquecimento / fermentação e hidratação da massa), temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura e display cristal líquido, bóia mecânico para controle do nível de água, sensor de nível da água (sistema de segurança contra queima da resistência elétrica), classe climática " T ", projetada para trabalhar em ambientes até 43ºC. Refrigeração de 3ºC a 9ºC e aquecimento de 30ºC a 35ºC.Acabamento e polimento sanitário. Voltagem 220 V monofásico. Garantia de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 4.655,14
110.	**Cilindro laminador.** Rolos em aço SAE 1020, revestidos em cromo duro, montados em mancais de ferro fundido,	1	Un	R$

	rolamentos com blindagem especiais, redução de velocidade através de polias e engrenagens com correntes ASA 35, regulagem prática de espessura: por manipulo lateral, motor totalmente fechado com arramado sobre os rolos, para evitar o contato com o operador, acabamento em aço inox, pedestal, produção: 7Kg, potência: motor de 1CV, velocidade: 75 RPM. Acabamento e polimento sanitário. Voltagem 220 V monofásico. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.			2.750,63
111.	**Forno turbo elétrico.** Porta com visor de vidro, montagem sem rebites expostos, maçaneta sem parafuso de fixação exposto, sistema de abertura da maçaneta com um giro de apenas 1/4 de volta, perfil de borracha faz vedação diretamente no vidro, para evitar fuga de vapor e calor, quatro ganchos rosqueados na parte superior, que servem como suportes para elevar o forno do chão, parte superior totalmente fechada, sem a exposição da lã de rocha, câmara com os cantos arredondados, sem presença de solda nos cantos, sistema de vapor em forma de leque, com tempo ajustável, para evaporação imediata da água evitando a concentração no fundo da câmara. motor: 1/4 CV, tensão: 220 V monofásico, tempo de aquecimento 10 min, quantidade de pães francês na fornada: 150, quantidade de assadeiras: 5, assadeira em aço inoxidável para pão baguete (francês), produção de pães/h: 375 a 450. Acabamento e polimento sanitário. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 4.419,75
112.	**Máquina de gelo.** Estrutura totalmente em aço inox AISI 304, facilmente desmontável com porta que bascuIa para dentro da máquina. Voltagem: 220 V, capacidade: 20 Kg/dia. Capacidade do compartimento - 09 kg, compressor: 1/6, WATTS - 330 W. Voltagem 220 V monofásico. Acabamento e polimento sanitário. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	3	Un	R$ 5.283,66
113.	**Fatiadeira para pães,** desenvolvida para fatiar diferentes tipos de pães, para fatias de aproximadamente 0,9 a 14mm de espessura Serras em aço inoxidável, sendo uma lado reto e outro ondulado cortante, funcionando com movimentos contrários entre si. acoplado 0,70 a 0,97m de profundidade e 1,30 a 1,50m de altura. Tensão 220V monofásico, potência de 0,3 a 0,4kw. Acabamento e polimento sanitário. Garantia de mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em	1	Un	R$ 2.733,50

	português.			
114.	**Fritadeira elétrica** em inox, com capacidade mínima de 02 litros, 220 Volts monofásico, toda em aço inox, com cesto interno em inox. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português. Acabamento e polimento sanitário.	2	Un	R$ 292,04
115.	**Centrífuga para alimentos.** Estrutura em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura epóxi. Corpo, cesto e tampa em aço inox AISI 304. Cestos removíveis, construídos em aço inox . Motor com potência de 1,5 CV. Apresentar baixo consumo de energia. Painel digital: com timer para programação do tempo. Dimensões aproximadas da máquina: Altura: 900 mm, diâmetro do cilindro: 550 mm. Dimensões mínimas do cesto: Altura do cesto: 410 mm, diâmetro do cesto: 500 mm. Rotação do cesto: 700 rpm. Com cesto adicional com furação mais fina. 8 rotações. Acabamento e polimento sanitário. Cesto removível, construído em aço inox. Voltagem 220 volts monofásico. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 7.729,67
116.	**Estufa de secagem com renovação/circulação de ar.** Gabinete externo de aço 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi, gabinete interno inox AISI 304. Circulação e renovação de ar: motorizada com ventoinhas tipo Siroco. Controlador de temperatura: microprocessado PID, com indicação digital e precisão de ±1,0ºC. Temperatura de trabalho: ambiente +7ºC com alcance até 300ºC. Resistências: aletadas em inox. Isolação: lã de vidro. Portas: 1 com vedação perfil de silicone. Suporte para prateleiras: 5 alojamentos. Volume mínimo: 200 litros. Alimentação: 220 volts monofásico. Com no mínimo 3 prateleiras perfuradas de inox AISI 304, acabamento sem canto vivo, sem emendas laterais, sem arranhuras. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 8.166,02
117.	**Mesa de lavagem em alta pressão.** Fabricada 100% em aço inox AISI 304. Sem emendas aparentes, sem soldas aparentes, sem parafusos aparentes. Com reciclagem de água. 6 bicos tipo spray de alta pressão. Tipo:basculante para descarga dos produtos. Bomba e filtro para recirculação de água. Voltagem 220 volts. Parte superior com fundo em desnível e dreno, atomização manual com pressão normal da rede hidráulica, equipado com mangueira e Esguicho. Dimensões aproximadas: comprimento 1,5m, profundidade	2	Un	R$ 7.098,75

	0,75 m e altura de 1,5 m. Garantia de 1 ano após entrega.			
118.	**Despolpadeira de frutas.** Construção 100% em Aço Inox AISI 304 (exceto motor e conjunto do mancal). Máquinas fornecidas com duas peneiras (filtros), para despolpar com furos de 2,0 mm e para refinar com furos de 1,0 mm. Capacidade 100 kg/h. Voltagem 220 V monofásico. A peneira e a câmara de líquido deverão ser fabricadas em aço inox. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 3.867,50
119.	**Liquidificador basculante.** Copo de aço inox AISI 304, sem emendas aparentes, cantos vivos e parafusos aparentes. Capacidade 15 litros. Rotação mínima de 3.500 rpm. Base basculante de aço inox. Copo totalmente em aço inoxidável 304, conjunto de hélice produzido em aço inox encruado, copo com sistema de costelas estampadas. Voltagem 220 V monofásico. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	2	Un	R$ 1.274,86
120.	**Descascador de abacaxi** em aço inox, para retirar casca e miolo.	1	Un	R$ 86,63
121.	**Caçarola em aço Inox** ø 24cm. Dimensões mínimas de comprimento 320 mm, largura 265, altura 200 mm.	2	Un	R$ 191,73
122.	**Caldeirão em aço inox**, com tampa, diâmetro mínimo de 35 cm, capacidade mínima 30 L.	4	Un	R$ 1.425,07
123.	**Misturador para fabricação de geléia**. Pedestal: fabricado em aço inoxidável. Cuba: fabricada em aço inoxidável, pelo sistema de repuxo profundo. Aacabamento anti-aderente à produtos por eletropolimento, tanto na parte externa como na interna. injeção direta de vapor: através de válvulas, localizadas no fundo da cuba. parede dupla (camisa de aço): Construção especial da cuba, incorporada uma parede dupla de aço inoxidável especial, para aquecimento e/ou resfriamento indireto do produto, com conexão para entrada e saída de vapor, água gelada. Válvula de segurança: limitadora de pressão, na camisa. Termômetro: com sensor acoplado no fundo da cuba, e indicador de temperatura no painel de comando. Porta facas: Em aço inoxidável, munido de duas facas de inox intercambiáveis e de alta dureza. Tampa da máquina: Em aço inoxidável, com fechamento hermético. Motoredutor: Montado na parte superior da tampa, para acionar o braço transportador de inox (pá	1	Un	R$ 12.600,00

	homogeneizadora). Munido de sistema de programação de parada. Conexão para vácuo: manovacuômetro e válvulas montadas na parte superior da tampa. Válvula de segurança de alívio: Montada sobre a tampa, controlando a pressão na câmara de trabalho. Sistema de funil dosador: Montado na tampa da máquina com válvula, para adicionar produtos e/ou ingredientes durante o processo já iniciado. Motor: Execução especial com eixo inteiriço de aço inoxidável. Sistema de segurança: Dispositivo acoplado a tampa, para travamento dos motores. Painel de comando: Montado em separado, permitindo seleção de operação manual ou automática. Válvula redutora de pressão: Inclusa. Bomba de vácuo: Inclusa. Válvula solenóide p/ bomba de vácuo: Inclusa. Válvula de retenção p/ bomba de vácuo: Inclusa. Capacidade mínima nominal da cuba: 12lts. Produção mínima: 7-8 kg (dependendo do produto). Geração de vapor necessária: 10 kg/h à 1,5 kg de pressão. Pressão máxima na cuba: 2,0 kgf. Pressão máxima na camisa: 1,5 kgf. Rotações: 1.750/3500 RPM. Voltagem 380v. - 60 Hz trifásico. Voltagem do painel de comando: 24 v. Equipamentos básicos que devem acompanhar máquina: - 1 porta-facas completo com um jogo de facas serrilhadas, 1 pá homogeneizadora, 1 chave de boca SW-48, 1 pino de aperto, 1 chave do eixo da máquina, 1 raspador de silicone (pão duro). Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.			
124.	**Espremedor de frutas s**emi- industrial de inox potência 1/3HP. Bica e tampa em alumínio. Potência: 1/3 HP. Velocidade: 1.750 RPM. Voltagem: 220 V monofásico. Garantia de mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 281,97
125.	**Panela de pressão** em alumínio com acabamento interno satinado e externo polido, equipadas com alças. Tampa de alumínio com acabamento externo polido e interno satinado. Cabo de baquelite antitérmico com guarnição em aço inox. Capacidade 10 Litros. Equipada com válvulas de segurança e sistema indicador de pressão . Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1		R$ 148,89
126.	**Embaladora a vácuo** com duas barras de selagem de 420mm/cada, área útil entre barras de 320mm. Cada barra de selagem deverá possuir solda dupla. O acionamento da barra de selagem deverá ser feito por um Sistema de Cilindro, sem	3		R$ 6.431,82

	fiações, para facilitar a limpeza e manutenção. Construída em Aço Inox AISI 304, com tampa de acrílico que possibilita melhor visualização do processo e uma bomba de vácuo de 25m³/h. Processo semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara deverá ser manual), duração em média de 30 segundos por ciclo, com placas de suplemento que permitem a regulagem da altura do produto dentro da câmara . Dimensões mínimas do equipamento (C=420xL=430xA=180), com injeção de gás. Garantia mínima de 1 ano. Manual de instruções em português.			
127.	**Descascador de batatas e legumes**, em aço inox semi-industrial seis litros, sistema de rotação com pedras ásperas alimentação superior e descarga lateral com porta travada e alavanca. Sistema de segurança com chave liga desliga para líquidos e umidade, motor monofásico. Potência: 0,33CV; Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V monofásico; Baixo consumo de energia; Produção mínima de 200.00kg/h. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 1.396,65
128.	**Panela de pressão,** Capacidade 22 litros, material alumínio espessura de 4,6mm ou superior, fechamento externo, válvula de silicone, mola e janela de segurança. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	1	Un	R$ 328,23
129.	**Liquidificador industrial.** Potência mínima 800w, 18.000 rotações, capacidade mínima de 02 litros, Copo em aço inox-304, com tampa de alumínio polido, revestimento externo do motor em aço inox-430, Sistema de lâmina em aço inox, 220v monofásico. Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	2	Un	R$ 537,00
130.	**Liquidificador industrial** capacidade de 10 L, tensão 220V monofásico, frequência de 50/60 Hz, potência (CV): 0,5; rotação de 3.740 rpm; Corpo de motor em aço inox, copo em aço inox, com duas alças laterais e garantia de no mínimo um ano.	1	Un	R$ 667,74
131.	**Despolpadeira de bancada** -Motor elétrico 0,5CV.- Construção 100% em aço inox AISI 304 (exceto motor e conjunto do mancal).- Deverá acompanhar o equipamento: três peneiras (filtros) para despolpar com furos de 2,0 mm e para refinar com furos de 1,0 mm e 0,6 mm. - Produção mínima de 20 a 200 kg/h. - Com acionamento através de motor trifásico (380 V) de 0,5 CV, 4 pólos. - Dimensões	1	Un	R$ 4.754,45

	aproximadas de 220 x 920 x 560 mm - Tensão: 220 Volts. - Assistência técnica durante o período da garantia, que deverá ser de no mínimo 1 ano.			
132.	**Tacho elétrico para cozimento,** Temperatura de trabalho (105ºC), capacidade 30 Litros, tipo basculante, estrutura em aço inox AISI 304 com tratamento anticorrosivo e pintura epóxi. Tacho, grade de proteção, eixo e pás do misturador em aço inox AISI 304, Acionado por motor, redutor monofásico, 220 V. Sistema de cozimento homogêneo. Tacho com parede dupla, tampa bipartida e óleo térmico, Timer e termostato, motor elétrico de 1/4 de cv, rede de alimentação 220 monofásico. Estrutura em aço carbono tratado (anticorrosivo) e acabamento epóxi e polimento sanitário. Com termômetro e mamômetro. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	4	Un	R$ 8.808,54
133.	**Bomba centrifuga sanitária,** construída totalmente em aço inox AISI 304, vedação através de selo mecânico simples, com capa de proteção em aço inox polido. Potência 1/6 CV, pressão 4 MCA e vazão de 2.000 Litros/hora. Rede de alimentação 220 V monofásico. Garantia de 1 ano. Manual de instrução.	2	Un	R$ 1.557,00
134.	**Freezer horizontal:** Tensão monofásico 220V. Quatro pés com rodízios. Dreno frontal, Chave de segurança, mínimo 500 litros, 02 tampas, cor branca. Que contenha a etiqueta nacional classificada como "A". Garantia mínima de 1 ano após a entrega. Manual de instrução em português.	1	Un	R$ 1.752,41
135.	**Freezer frost free vertical,** mínimo 200 litros, com no mínimo 4 bandejas. Com visor de temperatura. Voltagem 220 V monofásico. Cor branca. Com etiqueta nacional de conservação de energia (ENCE) faixa A . Garantia mínima de 1 ano após entrega, manual de instrução em português.	3	Un	R$ 1.839,59
136.	**Forno de microondas** cor branca, capacidade interna mínima de 30 litros, porta com visor transparente e com película de proteção, potência mínima de 1000 wats, 220V (monofásico). Deve possuir Etiqueta Nacional de Cnservação de Energia (ENCE - classificação A). Inclui prato giratório, função descongelamento, trava de segurança, relógio. Comandos no painel de controle de fácil compreensão e controle por teclas. Deve possibilitar a regulagem de potência e possuir teclas do tipo "+30s" ou "+10s", para permitir o acionamento do equipamento de forma rápida (sem precisar	4	Un	R$ 472,86

	digitar os valores). Sistema de ventilação para resfriar os componentes elétricos do aparelho. Lâmpada interna inclusa. Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português.			
137.	**Refrigerador Duplex,** sistema frost free, capacidade de armazenagem total mínimo de 427 litros, com compartimento freezer com uma prateleira interna, compartimento refrigerador com 3 ou 4 prateleiras, gavetas multiuso, gaveta de legumes. Cor branca. Pés niveladores. Deve ser classificada como nível A em consumo de energia (ENCE – Etiqueta Nacional de Conservação de Energia). Lâmpada interna inclusa. Voltagem:220 volts (monofásico). Garantia mínima de 1 ano após a data de entrega e disponibilidade de assistência técnica. Manual de instruções em português.	7	Un	R$ 1.774,78
138.	**Mesa inox pequena** com rodinha. Mesa com tampo e pés de inox AISI 304, dimensões mínimas: altura de 60 cm, tampo de 60cm de largura e 60 cm de comprimento, tampo sem canto vivo e emendas nas laterais, rodas com travas de inox AISI 304 individuais nas 4 rodas. Acabamento e polimento sanitário.	4	Un	R$ 1.087,33
139.	**Mesa em inox** com uma pequena elevação de bordas. Tampo e estrutura em aço inox AISI 304 com espessura de 20mm. Tampo com dreno em um dos cantos para escoamento de água, não deve ter cantos vivos para possibilitar a completa higienização. Medidas aproximadas de 1.500mm comprimento 950mm de largura e 650mm de altura. Com pés reguláveis, com rodas e travas que devem ser em nylon. Com polimento e acabamento sanitário. Garantia mínima de 1 ano após a entrega.	7	Un	R$ 1.801,83
140.	**Grades em aço inoxidável** AISI 304, para banho maria de vidros de conserva, diâmetro de 40 cm, suporte para sobrepor.	2	Un	R$ 459,33
141.	**Grade em aço inoxidável** AISI 304, para banho maria de vidros de conserva, diâmetro de 30 cm, suporte para sobrepor.	2	Un	R$ 517,67
142.	**Cesto em aço inoxidável.** Perfurado para lavagem manual de frutas e legumes, medindo 470 X 480 mm, com alças.	2	Un	R$ 760,00
143.	**Lavatório:** destinado á higienização de mãos e antebraços. Confeccionado em aço inox AISI 304. Acompanha bico,	7	Un	R$

	válvula de vasão americana, válvula de joelho e saboneteira globo. Acabamento sanitário e polimento industrial. Entrega na instituição com Dimensões: 1.000mm de altura total, 500mm de comprimento e 350mm de largura.			1.176,00
144.	**Cuba em aço inox** Medindo aproximadamente 1,50x0,80,0,90m, pés em tubo redondo, com cuba de aproximadamente 50x40x20cm com furo e rebaixo para colocação de válvula (válvula inclusa).	4	Un	R$ 2.170,67
145.	**Tanque para cozimento:** Construído em aço inox AISI 304; dimensões aproximadas: 400x500x550mm. Tampa e corpo construído em chapa # 2,00mm, com camisa externa. Todo revestido com isolante térmico, e com aquecimento através de resistências tubulares. Pernas construídas em tubo quadrado e com regulagem de altura. Deve possuir os cestos para as formas de 500g de produto. Com válvula de esfera em aço inox para o dreno; deve possuir sistema com controle de temperatura com indicador e sensor. Trifásico 380V, potência de 6KW. Garantia mínima de de 1 ano após a entrega técnica. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 6.034,75
146.	**Tanque para resfriamento:** Resfriamento de produtos cárneos cozidos em formas. Construído em aço inox AISI 304; dimensões aproximadas: 500x500x550mm. Tampa e corpo construído em chapa # 2,00mm. Esgoto e ladrão com tampa rosqueada. Pernas construídas em tubo quadrado e com regulagem de altura. Com válvula de esfera em aço inox para o dreno; sistema de e com resfriamento através de resistências tubulares, deve possuir sistema com controle de temperatura com indicador e sensor. Acabamento interno sanitário escovado através de escovas em aço inox. Trifásico 380V. Garantia de 1 ano. Manual de instrução em português. Instalação completa e entrega técnica com os insumos e materiais necessários para operação.	1	Un	R$ 9.800,00
147.	**Lixeira com tampa e pedal,** sistema de cores no padrão da norma 275 conama. capacidade 20 litros. Fabricada em polietileno rotomoldado de alta densidade, aditivado com proteção UV, no formato cilíndrico, pedal fabricado em chapa de aço carbono xadrez galvanizado. Haste de acionamento da tampa em aço galvanizado. Partes metálicas afixadas ao corpo da lixeira por parafusos providos de sistema de trava (não permitem que se soltem), com etiqueta	3	Un	

	adesiva de indicação de uso (papel). Capacidade 20 litros.			
148.	**Lixeira com tampa e pedal,** sistema de cores no padrão da norma 275 conama. capacidade 20 litros. Fabricada em polietileno rotomoldado de alta densidade, aditivado com proteção UV, no formato cilindrico, pedal fabricado em chapa de aço carbono xadrez galvanizado. Haste de acionamento da tampa em aço galvanizado. Partes metálicas afixadas ao corpo da lixeira por parafusos providos de sistema de trava (não permitem que se soltem), com etiqueta adesiva de indicação de uso (plástico). Capacidade 20 litros.	3	Un	R$ 117,08
149.	**Lixeira com tampa e pedal,** sistema de cores no padrão da norma 275 conama. capacidade 20 litros. Fabricada em polietileno rotomoldado de alta densidade, aditivado com proteção UV, no formato cilindrico, pedal fabricado em chapa de aço carbono xadrez galvanizado. Haste de acionamento da tampa em aço galvanizado. Partes metálicas afixadas ao corpo da lixeira por parafusos providos de sistema de trava (não permitem que se soltem), com etiqueta adesiva de indicação de uso (orgânico). Capacidade 20 litros.	8	Un	R$ 117,34
150.	**Lixeira com tampa e pedal,** sistema de cores no padrão da norma 275 conama. capacidade 20 litros. Fabricada em polietileno rotomoldado de alta densidade, aditivado com proteção UV, no formato cilindrico, pedal fabricado em chapa de aço carbono xadrez galvanizado. Haste de acionamento da tampa em aço galvanizado. Partes metálicas afixadas ao corpo da lixeira por parafusos providos de sistema de trava (não permitem que se soltem), com etiqueta adesiva de indicação de uso (lixo seco). Capacidade 20 litros.	3	Un	R$ 117,31
151.	**Lixeira com tampa e pedal,** sistema de cores no padrão da norma 275 conama. capacidade 20 litros. Fabricada em polietileno rotomoldado de alta densidade, aditivado com proteção UV, no formato cilindrico, pedal fabricado em chapa de aço carbono xadrez galvanizado. Haste de acionamento da tampa em aço galvanizado. Partes metálicas afixadas ao corpo da lixeira por parafusos providos de sistema de trava (não permitem que se soltem), com etiqueta adesiva de indicação de uso (lixo hospitalar). Capacidade 20 litros.	2	Un	R$ 117,61

3. ESPECIFICAÇÕES ADICIONAIS PARA OS ITENS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1. DAS ESPECIFICAÇÕES

Deverão ser rigorosamente observadas as especificações dos itens objeto desta licitação, respeitando-se os requisitos mínimos exigidos, sem preferência de marcas, por mais semelhanças que estas possam vir a ter com as existentes no mercado. Serão aceitos produtos com especificações iguais ou superiores, observando, no entanto, o exclusivo critério de julgamento pelo menor preço.

3.2. DA ENTREGA TÉCNICA

3.2.1. Para os itens que exigem entrega técnica a mesma deverá atender as seguintes condições:

3.2.1.1.A entrega técnica deverá ser realizada por técnicos especializados da empresa e deverá contemplar o *start-up* do equipamento com os insumos e materiais necessários para operação, contemplando testes de funcionalidade e treinamento operacional ao servidor do IFRS responsável pelo recebimento com as informações necessárias para a correta operacionalização e utilização do equipamento.

3.2.1.2.O Prazo para entrega técnica deverá ser de até 10 (dez) dias corridos após o recebimento do equipamento.

3.3. DA INSTALAÇÃO

3.3.1. Para os itens que exigem instalação a mesma deverá atender as seguintes condições:

3.3.1.1.Execução da instalação física e lógica do equipamento fornecido, devendo ser feita todas as configurações necessárias ao seu perfeito funcionamento, contemplando todos os insumos e materiais necessários para para sua correta execução.

3.3.1.2.Os referidos procedimentos deverão ser realizados por meio de profissional técnico devidamente identificado, habilitado/capacitado para tal finalidade.

3.3.1.3. O Prazo para instalação deverá ser de até 10 (dez) dias corridos após o recebimento do equipamento.

3.3.1.4. Será responsabilidade da CONTRATADA a correção dos problemas técnicos decorrentes de erros identificados na execução da instalação e configuração do equipamento, sejam operacionais ou por problemas de mau funcionamento, responsabilizando-se por todos os procedimentos e custos envolvidos para resolução.

3.4. DO ATENDIMENTO A NR 12 - MTE

3.4.1. Todos os equipamentos deverão possuir os itens de segurança de modo a atender a Norma Regulamentadora nº 12 de 17 de dezembro de 2010 (segurança no trabalho em máquinas e equipamentos).

3.5. DA GARANTIA

3.5.1. Para os itens que exigem garantia a mesma deverá atender ao disposto a seguir:

3.5.1.1. A garantia dos equipamentos deverá ser por no mínimo 12 meses ou conforme especificado em cada item, a contar da data de recebimento definitivo, e deverá garantir a manutenção e reposição de peças necessárias contra defeitos de fábrica, montagem, instalação e funcionamento decorrentes de desgastes prematuros durante a operação e emprego normais.

3.6. DO SUPORTE TÉCNICO

3.6.1. Para os itens que exigem suporte técnico o mesmo deverá ser prestado via e-mail e telefone por profissional técnico habilitado/capacitado para tal finalidade. Este suporte deverá ser gratuito durante todo o período de garantia do equipamento.

4. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

4.1. Os itens deste pregão deverão ser entregues no Câmpus Erechim do IFRS, no endereço abaixo descrito,e agendamento do fornecedor junto ao Setor de Almoxarifado ou Requisitante.

4.2. O prazo para entrega dos materiais é de até 30 (trinta) dias corridos, após a requisição dos produtos através de Nota de Empenho pelos Campus, prorrogáveis por igual período, mediante solicitação prévia da empresa e aceitação da Instituição.

4.3. Endereço para entrega:

UNIDADE / CNPJ	ENDEREÇO
IFRS - Campus Erechim CNPJ: 10.637.926/0009-01	Rua Domingos Zanella, 104 – Bairro Três Vendas – Erechim/RS CEP: 99700-000

5. JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

A demanda solicitada vem ao encontro dos objetivos e políticas do IFRS que encontra-se comprometido com o projeto democrático e popular da educação, precisando ampliar a abrangência de suas atividades educacionais, focando na geração de novas tecnologias, respondendo de forma ágil às demandas crescentes por formação profissional, dando suporte aos arranjos produtivos regionais que se tornaram muito forte na área de vestuário.

Justifica-se a aquisição dos itens visando a implantação de usinas e laboratórios para atender o curso técnico em alimentos, sendo que tornar-se-ão em um espaço valoroso, aliando o conhecimento à prática, sendo de fundamental importância para contemplar o projeto pedagógico do curso de alimentos, principalmente em relação às disciplinas de caráter teórico-prático, facilitando as atividades de ensino-aprendizado dos alunos, ao suprir a maior necessidade do curso técnico em alimentos, devido virtude a falta das usinas piloto e Laboratórios na área de alimentos.

A aquisição destes itens contribuirá para promover a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão, oportunizando a formação integral dos profissionais e consequentemente possibilitará avanços no desenvolvimento da região do Alto Uruguai Gaúcho e da indústria alimentícia em geral.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 02/2012

A planilha deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel oficial, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

Informações

Razão Social: ____
Nome Fantasia: ____
CNPJ: ___________________________ I.E: ________________________________
Endereço: ____
Telefone: ________________________ Fax: _______________________________
E-mail: ____
Responsável legal: ____
Dados Bancários: Banco: _____ Agência: ______ Conta Corrente: ____________

Grupo	Item	Descrição do objeto com especificações*	Marca	Qtde	Un	Valor Unitário R$	Valor Total (R$)

Declaramos conhecer a legislação de regência desta Licitação e que os serviços serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quanto ao pagamento e outros.

Nos preços indicados acima estão incluídos, além dos serviços, todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes. Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por **60 (sessenta) dias**, de acordo com o item 6.11 do edital.

___________, ___ de _________ de 2012

____

Nome do Declarante

N° CPF do Declarante

(Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital, Termo de Referência e Minuta de Ata de Registro de Preços).

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ....

PREGÃO ELETRÔNICO N. º 02/2012

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA ATENDER OS LABORATÓRIOS DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS DO IFRS – CÂMPUS ERECHIM (SRP)

PROCESSO N. º 23363.000186.2012-25

Aos .... dias do mês de .... de 2012, na sala do Setor de Licitações do IFRS – Câmpus Erechim, CNPJ nº 10.637.926/0009-01, adiante denominado de Órgão Gerenciador, neste ato por seu representado por seu Diretor Geral Sr. Sérgio Wesner Viana, RG n.º _________, CPF _____________, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 02/2012..., publicada no ...... de ...../...../200....., processo administrativo n.º ...., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s),

atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes Lei n.º 10.520/2002, do Decreto n.º 5.450/2005, do Decreto nº 3.931/2001, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2012, e suas alterações, da IN 01/20100, da Lei Complementar n.º 123/2006, do Decreto n.º 6.204/2007, da Lei n.º 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (L8078 - CDC), e subsidiariamente a Lei n.º 8.666/1993 e suas alterações, e das demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de .... , especificado(s) no(s) item(ns).......... do .... Termo de Referência, anexo ...... do edital de Pregão nº 02/2012, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

CNPJ..................................	**Razão social: ....**				
Item	**Descrição**	**Unidade de Fornecimento**	**Quantidade**	**Valor Unitário**	**Valor Global**
Marca: **Fabricante:** **Descrição Detalhada do Objeto Ofertado:**					

CLÁUSULA SEGUNDA: DA VALIDADE DOS PREÇOS

A validade da Ata de Registro de Preços será a validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua assinatura, durante o qual o IFRS – Câmpus Erechim não será obrigado a contratar os itens registrados, podendo fazê-la mediante outra licitação quando julgar

conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas no edital, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA QUARTA: DAS CONDIÇÕES GERAIS

As condições gerais do fornecimento do produto, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital e Termo de Referência.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Erechim/RS, de de 2012.

Assinatura e carimbo do Responsável pela empresa	*Assinatura do Pregoeiro*	.... *Responsável pelo setor de Compras IFRS – Câmpus Erechim*	.... *Diretor Geral*